

HOTEL - RESTAURANT



Inhaltsverzeichnis

1 – 4	Snacks & Küche
5 – 6	Weine Glasweise
7	Schaumweine & Schaumweingetränke
8 – 9	Bier & Mineral
10 – 16	Sherry
17	Portwein
18	Sherry-Cocktails
19	Classic Cocktails
20 – 24	Spirituosen
25	Kaffee & Tee

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Sommer-Empfehlungen

		CHF
Klassisches Rindstatar	Klein	22.00
Serviert mit Toast, Butter und kleiner Salatschüssel	Gross	34.00
Fish 'n' Chips	Klein	22.00
Egli-Knusperli mit Tartarsauce, Pommes Frites und kleiner Salatschüssel	Gross	32.00
Bärner Chäs, Gschwellti & Schnittlauch		19.00
Auswahl von regionalem Käse mit Feigensenf		
Bärner Gmües mit dunklem Brot		16.00
Regionales Gemüse, eingelegt und roh, Sherryessig		
Schlossplättli, Gschwellti & Schnittlauch	1 Pers.	18.00
Paté im Weckglas, Trockenfleisch, Käse, mariniertes Gemüse, Wurst, Brot und Butter	Platte für 2-3 Pers.	32.00
Salad Niçoise		22.00
Mit gebratenem Thunfisch		
Carpaccio vom Tafelspitz	Klein	18.00
«Schloss Schadau»	Gross	28.00
Tomatensuppe mit Pesto und Burrata		13.00
Grünzeug		
Blattsalate mit Schloss-Dressing, Kernen, Sprossen		10.00
Gemischter Salat mit Schloss-Dressing & Croutons		12.00

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Sandwich-Klassiker

	CHF
Grosses Club-Sandwich & Salat oder Pommes frites	24.00
Schweizer Pouletbrust, Freiland-Ei, Tomate, Gurke, Lattich, Cocktailsauce	
Roastbeef – Sandwich & Salat oder Pommes frites	18.50
Roastbeef, Remouladensauce, Essiggurken	
Freiland-Ei-Sandwich & Salat oder Pommes frites	16.00
Freiland-Ei, Pistazien, Wildkräuter	
Lachs-Sandwich & Salat oder Pommes frites	
Geräucherter Lachs, Meerrettichrahm, rote Zwiebel	18.50
Portion Pommes Frites oder Allumettes	7.50
mit Ketchup & Mayonnaise	

Für den grösseren Hunger

Kartoffelgnocchi	28.00
mit Erbsen, Frischkäse und getrockneten Tomaten	
Perlhuhnbrust mit Risotto	39.00
mit Berner Rose-Tomaten und Bufala Mozzarella	

**Diese Gerichte sind bestellbar von
13.45 bis 18.00 Uhr und Montag – Samstag von 21.00 bis 22.00 Uhr**

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Schloss-Naschereien

	CHF
Die Crèmeschnitte	8.00
Hausgemachte Crèmeschnitte mit Vanillefüllung	
Kuchen & Torten	Ab 6.50
Gerne empfiehlt Ihnen die Servicecrew das aktuelle Tagesangebot	

Classic Afternoon-Tea

Täglich von 15.00 bis 17.00 Uhr auf Reservation oder nach Verfügbarkeit.

Classic Afternoon-Tea	36.00
Jeden Nachmittag von 15.00 – 17.00 Uhr servieren wir Ihnen einen klassischen Afternoon-Tea mit den erlesenen Teesorten von Sirocco. Das Küchenteam verwöhnt Sie mit einer Etagère mit feinen Mini-Sandwiches, Scones mit Clotted Cream und Konfitüre, Maccarons und Kleingebäck	
mit einem Glas Champagner	+ 12.00
Gerne servieren wir Ihnen ein Glas unseres Haus-Champagners Mandois 1er Cru Blanc de Blanc dazu.	

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Weissweine im Offenausschank

			CHF
Thuner Riesling-Silvaner Peter Gerber, Thun	Riesling-Silvaner	10cl 2018	7.20
Féchy "La Colombe" Raymond Paccot – Fechy, Waadt	Chasselas	10cl 2017	6.80
Pi-Not-Noir Siebe-Dupf Kellerei – Liestal, Baselland	Pinot Noir	10cl 2017	9.50
Rully Blanc "En Bas de Vauvry" Domaine J-B. Ponsot – Rully, Burgund	Chardonnay	10cl 2016	9.80
Roero Arneis Bricco Monte Olmo – Piemont, Italien	Arneis	10cl 2018	7.20
Albariño Mar de Frades Mar de Frades – Rias Baixas, Spanien	Albariño	10cl 2017	7.50
Cardal Branco Quinto da Alorna – Alentejo, Portugal	Fernão Pires, Moscatel	10cl 2018	5.80

Roséwein im Offenausschank

			CHF
Cuvée d'Or Rosé Siebe-Dupf Kellerei – Liestal	Pinot Noir, Cabernet Dorsa	10cl 2018	6.50

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Rotweine im Offenausschank

			CHF
Clos du Château	Pinot Noir, Merlot	10cl	7.20
Charles Bonvin et fils – Sion, Wallis		2017	
Diolinoir Barrique Gold	Diolinoir	10cl	10.50
Andy Varonier – Varen, Wallis		2016	
Fondrèche Rouge	Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault	10cl	7.50
Domaine de Fondrèche – Rhône Sud, Frankreich		2017	
Sangiovese Terre di Chieti	Sangiovese	10cl	5.80
Gran Sasso, Farnese – Abruzzen, Italien		2018	
Ripasso Valpolicella Classico Superiore		10cl	8.60
Le Bertarole – Venezien, Italien		2015	
Just Zweigelt	Zweigelt	10cl	8.00
Weingut Ernst – Burgenland, Österreich		2017	
Viña Sastre Crianza	Tempranillo	10cl	10.20
Viña Sastre – Ribera del Duero, Spanien		2016	

Süsswein im Offenausschank

			CHF
Château Fayau		5cl	7.50
Château Fayau - Cadillac		10cl	14.00

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Schaumweine im Offenausschank

		CHF
Prosecco Extra Dry DOCG	10cl	8.00
Albino Armani – Friaul, Italien	75cl	52.00
Crémant d'Alsace Rosé Brut	10cl	10.50
Valentin Zusslin – Orschwihr, Frankreich	75cl	60.00
Champagne Mandois 1 ^{er} Cru Blanc de Blanc	10cl	14.00
Maison Mandois, Champagne – Pierry, Frankreich	75cl	85.00

Wein- & Schaumwein-Klassiker

		CHF
Aperol Sprizz	15cl	12.00
Prosecco, Aperol, Soda		
Gespritzter	20cl	7.50
Weisswein, Sprudelwasser oder Citro, Zitrone		
Hugo	15cl	12.50
Prosecco, Bio-Holunderblütensirup, Minze, Limette		
Kir Blanc	15cl	7.00
Weisswein, Cassis-Likör		
Kir Prosecco	15cl	9.00
Prosecco, Cassis-Likör		
Kir Royal	15cl	15.00
Champagner, Cassis-Likör		
Waggis	20cl	7.50
Weisswein, Tonic, Zitrone		

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Berner Bier vom Fass

		CHF
Felsenau Bärner Junker oder	20cl	4.20
Felsenau Bärner Junker Panaché	30cl	4.80
	50cl	7.00
Felsenau Bärner Amber	20cl	4.20
	30cl	4.90
	50cl	7.20

Bier in Flaschen

		CHF
Bärni Dunkel – Brauerei Felsenau, Bern	33cl	5.80
Bärner Müntschi – Brauerei Felsenau, Bern	33cl	5.80
Bärner Weizenbier – Brauerei Felsenau, Bern	50cl	7.80
Thuner Indian Pale Ale – Thunbier, Thun	33cl	7.50
Thuner New England IPA – Thunbier, Thun	33cl	7.50
Jungfraubräu Rotes – Jungfraubräu, Schwanden	33cl	7.50
Simmentaler Mountain Pale Ale	33cl	8.50
Simmentaler Braumanufaktur, Lenk i.S.		
Dear Beer Stout – Dear Beer, Lyss	33cl	8.00
Schümli Alkoholfrei	33cl	5.00

Fruchtsäfte

		CHF
Frischer Orangensaft	20cl	6.50
Tomatensaft	20cl	5.50
Roter Traubensaft	20cl	5.50
Bänz Apfel & Cassis oder Apfel & Kirsch	33cl	6.20

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Mineral & Softdrinks

		CHF
Adelbodner Alpenrose mit und ohne	50cl	6.00
Adelbodner Alpenrose mit und ohne	75cl	8.50
Coca Cola, Coca Cola Zero	33cl	4.80
Rivella rot / blau, Adelbodner Orange	33cl	4.80
Lola Orange BIO Limo, Bern	33cl	5.60
Tessiner Gazosa Mandarine oder Himbeere	35cl	5.60
Swiss Mountain Spring:		
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer	20cl	5.00

Kalte Getränke offen

		CHF
	30cl	50cl
Wasser mit oder ohne Kohlensäure	4.00	5.00
Gespritzter Limettensaft mit / ohne Kohlensäure	4.10	5.20
Citro	4.20	5.50
Hausgemachter Eis-Tee	4.50	5.50
Grüntee mit Zitronengras oder Alpenkräuter		
Steinkrügler Naturtrüb oder Schorle Naturtrüb	4.50	5.50
Schweizer Bio-Sirup mit Wasser (still oder mit)	4.00	5.00
Bio Alpenkräuter oder Bio Holunderblüten		
Für Kinder bis 12 Jahren	20cl	gratis

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Sherry & Spanische Südweine

Von sehr trocken bis sehr süss zeigt sich Sherry als perfekter Start oder Abschluss des kulinarischen Schadau-Erlebnisses. Der Begriff "Sherry" rührt vom maurischen Namen Sherish für den heutigen Ort Jerez de la Frontera her. Im 18. und 19. Jahrhundert machten ihn englische Handelshäuser weltberühmt.

Auf den folgenden Seiten finden Sie zu jeder Sherry-Art die passende Auswahl.

Bodegas Barbadillo – Manzanilla Sanlúcar de Barrameda DO



Don Benigno Barbadillo und Don Manuel Lopez Barbadillo liessen sich 1821 in Sanlúcar de Barrameda nieder und widmeten sich dem Weinbau. Seit 20 Jahren kümmert sich die Önologin, Montserrat Molina um die Kellerschätze des Hauses und brachte die Bodega rasch an die Spitze der Sherry- Produzenten.

Bodegas Alvear – Montilla-Moriles DO



Alvear, 1729 gegründet, ist eine der ältesten Bodegas in Spanien überhaupt. Die Bodega ist insbesondere für Ihre Süsseweine aus den Pedro Ximenez-Trauben (kurz PX) berühmt.

Da lediglich Weine aus dem andalusischen „Städtedreieck“ Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda und El Puerto de Santa María als Sherry bezeichnet werden dürfen, sind die Weine von Alvear keine Sherrys, sondern gehören zu den Südweinen der DO Montilla-Moriles. Stehen dem Namen jedoch in nichts nach.

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Typ: Fino trocken

Eine dicke Florschicht schützt den Wein im Fass vor Oxidation während der Reifung im Fass. Er verbleibt meist 3-10 Jahre im Solera-Fass-System und ist die Vorstufe für die Sherry-Variante Amontillado und Palo Cortado.

Alvear **FINO C.B.** 15% 5cl 8.00

Fino trocken - 100% Pedro Ximenez – Restzucker: < 2,5g/l
Floral, Noten von Mandeln

Typ: Manzanilla trocken

Eine besondere Variante des Fino aus dem Hafenort Sanlúcar de Barrameda. Wegen der leichten Atlantik-Winde hat der Wein einen typischen, leicht salzigen Geschmack. "En Rama" bedeutet, dass der Wein absolut unbehandelt direkt ab der Solera in die Flaschen gefüllt wurde.

Barbadillo **Pastora MANZANILLA "En Rama"** 15% 5cl 9.00

Manzanilla trocken – 100% Palomino Fina – Restzucker: <2.0g/l
Floral, Noten von Mandeln

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Amontillado - trocken

Der Wein reift bis ca. 9 Jahren vor Oxidation geschützt unter dem Flor als Fino. Durch das Absterben der Flor-Hefeschicht setzt die Oxidation an der Luft ein und der Fino wird zum Amontillado. Das Absterben setzt entweder durch Alkoholzugabe oder altersbedingt nach 10 – 15 Jahren ein.

12 Jahre:

Principe de Barbadillo **AMONTILLADO** 19.5% 5cl 8.50

Amontillado trocken – 100% Palomino Fina – Restzucker: <3.0g/l
Nussig, Mandelaromen, konzentriert, voll - **91 Parker-Punkte**

15 Jahre:

Alvear **AMONTILLADO CARLOS VII (P.X)** 19.0% 5cl 13.50

Amontillado trocken – 100% Pedro Ximenez – Restzucker: <1.5g/l
Geröstete Nüsse, Brotaromen, Baumnuss – **93 Parker-Punkte**

30 Jahre:

Barbadillo **AMONTILLADO V.O.R.S.** 21.5% 5cl 22.00

Amontillado trocken – 100% Palomino Fina – Restzucker: <3.0g/l
Sehr komplex, voll mit intensiven Aromen – **94 Parker-Punkte**

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Oloroso - trocken

Ein Oloroso entsteht ohne Florschicht unter oxidativem Einfluss. Vom Aroma her ist ein Oloroso kräftiger als ein Fino und komplexer als ein Amontillado. Die ausgeprägten Nussaromen und die Bernsteinfarbe sind charakteristisch.

12 Jahre:

Barbadillo **Cuco OLOROSO SECO** 19.5%5cl 8.50

Oloroso trocken – 100% Palomino Fina – Restzucker: <3.0g/l
Nussig, Dörripflaumen, Lakritz

30 Jahre:

Barbadillo **Oloroso V.O.R.S.** 22.0% 5cl 22.00

Oloroso trocken – 100% Palomino Fina – Restzucker: <3.0g/l
sehr komplex, klassische Dörripfürchte-Aromen – **94 Parker-Punkte**

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Palo Cortado - trocken

Der Palo Cortado war ursprünglich ein sehr seltener Sherry. Als Fino ausgebaut, starb plötzlich aufgrund von äusseren Bedingungen der Flor ab und durchlief so eine viel längere Oxidation. Heute wird das Absterben des Flors kontrolliert eingeleitet. Der Kreidestrich (Palo), der ein Fass als Fino kennzeichnete, wurde durchgestrichen, oder eben "gekappt" (Cortado).

15 Jahre:

Barbadillo **Obispo Gascon PALO CORTADO** 21.5%5cl 12.00

Palo Cortado trocken – 100% Palomino Fina – Restzucker: <3.0g/l
Nussig, grüne Paprika, leicht pikant, voll - **92 Parker-Punkte**

30 Jahre:

Barbadillo **PALO CORTADO V.O.R.S.** 21.5% 5cl 22.00

Palo Cortado trocken – 100% Palomino Fina – Restzucker: <3.0g/l
Sehr komplex, voll und Paprikanoten – **94 Parker-Punkte**

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Dulce Medium – leicht süß

Die Palomino Fina-Sherrys werden ohne Florschicht als Oloroso hergestellt und mit süßem Wein aus Pedro Ximenez-Trauben, oder kurz P.X. verschnitten. Ein Medium hat meistens zwischen 45 und 115 Gramm Restzucker pro Liter.

Barbadillo **San Rafael OLOROSO** 19.5% 5cl 8.50

Oloroso leich süß –Palomino Fina, Pedro Ximenez – Restzucker: 100g/l
Nussig, Pflaumen, Feigen

Cream - süß

Beim Cream wird ein guter Oloroso mit natursüssen Weinen verschnitten. Pedro Ximenez oder P.X. welche für diesen Cream verwendet wurde, ist die weltberühmte Traubensorte für Sherry-Süssweine.

Alvear **SOLERA CREAM** 19.0% 5cl 12.00

Solera Cream süß – 100% Pedro Ximenez – Restzucker: 120g/l
Dunkle Beeren, getrocknete Feigen – **92 Parker-Punkte**

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Pedro Ximenez P.X. – sehr süss

Pedro Ximenez oder P.X. ist eine Weissweintraube, die wahrscheinlich nach dem lächerlich gemachten Namen des Deutschen Peter Siemens benannt wurde, welche die Traube eingeführt hat. Die besten P.X. gedeihen mittlerweile in Montilla-Moriles, ausserhalb des klassischen Sherry-Dreieck-Gebietes.

Alvear **PEDRO XIMENEZ SOLERA 1927** 16.0% 5cl 14.00
2cl 7.50

Pedro Ximenez, süss –100% Pedro Ximenez – Restzucker: 405g/l

Anteile aus dem Jahr 1927

Sirupig, Nüsse, Feigen, Honig - **98 Parker-Punkte**

Alvear **PEDRO XIMENEZ SOLERA 1830** 11.5% 5cl 28.00
2cl 14.50

Pedro Ximenez, süss –100% Pedro Ximenez – Restzucker: 460g/l

Anteile aus dem Jahr 1830

Sirupig, für Liebhaber - **97 Parker-Punkte**

Sherry-Degustation:

Sagen Sie uns ob nur trocken, nur süss oder alles gemischt:

1. Einsteigerset mit 5 Standard-Sherry's à 2cl 18.00
2. Deluxe-Set, 5 Gläser inkl. 30-jährigen Sherry's à 2cl 32.00

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Portwein

Portwein stammt aus dem portugiesischen Douro-Tal und ist nach der Stadt Porto benannt, von welcher der Wein früher per Schiff über den Fluss in alle Welt exportiert wurde. Rotwein wird mit Alkohol gemischt und anschliessend für 2-6 Jahre im grossen Fass gelagert.

Tawny-Port: Wird nach der Lagerung im grossen Fass in "Pipes" (kleine Holzfässer) umgelagert, oxidiert und sind auch bei geöffneter Flasche gut lagerfähig.

Crusted Port: Wird in guten Jahrgängen relativ jung direkt in die Flasche gefüllt und reift dort weiter.

Vintage Port: Wird in Spitzenjahren nach dem grossen Fass direkt in die Flasche abgefüllt und reift lange und mit Depot.

10 Years Old White Port	19.0%	5cl	8.50
Butler, Nephew & Co, Christie Family			

10 Years Old Red Tawny Port	19.0%	5cl	8.50
Butler, Nephew & Co, Christie Family			

20 Years Old Red Tawny Port	20.0%	5cl	14.50
Graham's Port, Simington Family			

40 Years Old Red Tawny Port	20.0%	5cl	30.00
Graham's Port, Simington Family			

Crusted Port	20.0%	5cl	9.50
Butler, Nephew & Co, Christie Family			

Vintage Port 2003	20.0%	5cl	16.00
Butler, Nephew & Co, Christie Family			

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Sherry – Cocktails Apéro & Dry

	CHF
Sherry Sprizz – Spanisch-Italienischer Sommer Sherry Fino, Prosecco, Ingwer-Sirup, Zitrone & Limette	12.50
Bamboo – die Dry Martini Alternative Sherry Fino, trockener Vermouth, Angostura, Orange Bitters	15.00
Perfect Sherroni – der Sherry-Negroni Sherry Oloroso, trockener Vermouth, roter Vermouth, Campari	15.00
Schadau Fino – der Sommer-Aperitif Sherry Fino, Ramazzotti, Soda, frische Beeren, Orangenschale	13.50
The Coronation – gerührt, nicht geschüttelt Sherry Fino, trockener Vermouth, Maraschino, Orange Bitters	15.00
Adonis Cocktail – der Broadway-Klassiker von 1884 Sherry Oloroso, roter Vermouth, Orange Bitters	15.00

Sherry – Cocktails Fancy

	CHF
Sherry Cobbler Sherry Fino, zerdrückte Orangen, Sirup	15.00
Fino Sour Sherry Fino, Brandy, Zitrone, Orangensaft, Sirup, Eiweiss	15.00
Cream Mojito Sherry Cream, Limette, Zitrone, Minze, Ginger Ale	15.00
Snow White & The Huntsman Gin, Appenzeller, Brombeer-Sirup, Sherry P.X., Earl Grey	17.00

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Für nicht Sherry-Cocktail-Trinker:

	CHF
Lillet Vive	12.50
Lillet Blanc, Tonic, Gurke, Minze, Erdbeere nach Saison	
Port Tonic	12.50
10 years old White Port, Limettensaft, Tonic	
Pimm's	14.50
Pimm's, Zitronenlimonade, Minze, Gurke, Orange, Erdbeere	
Moscow Mule oder London Mule 	15.00
Swiss Castle Gin od. Xellent Vodka, Lime-Saft und Ginger Beer	
Americano Swiss 	14.50
Gran Classico Bitter (Matter-Luginbühl), roter Wermuth, Soda	
Negroni Swiss 	15.00
Roter Wermut, Gran Classico Bitter, Swiss Castle Gin	
Manhattan	15.00
Canadian Club, roter Wermut, Angostura, Cocktail-Kirsche	
Bloody Mary 	14.50
Swiss Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Worchester, Tabasco	
Cosmopolitan 	15.00
Xellent Swiss Vodka, Cointreau, Cranberry-Saft, Zitronensaft	
Dry Martini oder Vodka Martini 	15.00
Swiss Castle Gin oder Swiss Xellent Vodka, Vermouth, Olive	
White Russian	15.00
Swiss Xellent Vodka, Tia Maria, Rahm 	

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Aperitif & Bitter

	Vol%		CHF
San Bitter (alkoholfrei) pur oder Soda		10cl	4.50
San Bitter (alkoholfrei) & frischer Orangensaft		15cl	7.50
Absinth Kübler 	53	2cl	8.00
Aperol	15	4cl	8.00
Appenzeller 	29	4cl	8.00
Campari (& frischer Orangensaft + CHF 4.00)	23	4cl	8.00
Cynar (& frischer Orangensaft + CHF 4.00)	16.5	4cl	8.00
Fernet Branca	29	2cl	8.00
Gran Classico Bitter, Matter-Luginbühl 	28	4cl	8.00
Lillet Blanc	17	4cl	8.00
Pastis 51	45%	2cl	8.00
Ramazzotti Amaro	30%	4cl	8.00
Underberg	44%	2cl	8.00
Vermouth Bianco Matter-Luginbühl	18	4cl	8.00
Vermouth Royal Rouge La Quintinye	17	4cl	8.00

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Likör

	Vol%		CHF
Crème de Cassis Dijon Cusenier	16	2cl	6.50
Cointreau Liqueur à l'Orange	40	2cl	8.00
Grand Marnier Gordon Rouge	40	2cl	8.00
Amaretto di Saronno Originale	28	2cl	6.50
Sambuca Molinari	40	2cl	8.00
Limoncello di Sorrento	30	2cl	6.50
Pimm's No.1	25	2cl	6.50
Bailey's Irish Cream	17	4cl	8.50
Bols Crème de Cacao	24	2cl	6.50
Bols Peach	17	2cl	6.50
Bols Triple Sec Curaçao	38	2cl	6.50
Southern Comfort	35	4cl	8.50
Amarula Cream	17	4cl	8.50
Tia Maria	20	2cl	6.50

Gin

	Vol%		CHF
Breil Pur London Dry Gin 	45	4cl	10.50
Castle Gin The First 	42	4cl	10.50
Gin Monkey 47	47	4cl	12.50
Gin Mare Mediterranean	43	4cl	11.50
Gin Hendrick's	41	4cl	10.50
Gin Tangueray London Dry Gin	43	4cl	9.50

Vodka

	Vol%		CHF
Vodka Xellent 	40	4cl	11.50
Vodka Grey Goose	40	4cl	10.50
Vodka Absolut	40	4cl	9.50
Vodka Stolichnaya Elit	40	4cl	14.50

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Rum

	Vol%		CHF
Rum Havana Anejo 3 Años	40	4cl	9.50
Rum Havana Anejo 7 Años	40	4cl	10.50
Rum Zacapa Centenario 23 Years	40	4cl	12.50
Rum El Dorado 15 Years	43	4cl	14.50

Tequila

	Vol%		CHF
Tequila El Jimador Blanco	38	4cl	9.50
Tequila Patron Reposado	40	4cl	14.50

Weinbrand

	Vol%		CHF
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	40	2cl	8.50
Cognac Hennessy X.O.	40	2cl	18.50
Cognac Delamain Pale & Dry X.O.	40	2cl	14.50
Armagnac Baron Sigognac 1976	40	2cl	18.50
Brandy Gran Reserva Barbadillo	40	2cl	10.50

Grappe

	Vol%		CHF
Grappa Ticino Merlot Barrique Iris 	40	2cl	12.00
Grappa Elisi	43	2cl	7.50
Grappa Tre Soli Tre	44	2cl	14.50
Grappa Elite 12 anni	42	2cl	16.50
Grappa Chardonnay Mormorio Villa Varda	40	2cl	8.50
Grappa Gran Reserva Invecchiata V. Varda	40	2cl	9.50
Grappa Barolo Bricco Monte Olmo	43	2cl	7.50
Grappa di Moscato Bricco Monte Olmo	40	2cl	7.50

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Fruchtdestillate

	Vol%		CHF
Calvados Morin Selection	42	2cl	7.50
Williamine Morand	43	2cl	7.50
Vieille Prune Périgord	42	2cl	8.50
Dettling Kirsch Classics Réserve	42	2cl	10.50
Dettling Kirsch Supérieur Vieux	41	2cl	8.50
Dettling Wildkirsche	40	2cl	16.00



Gunzwiler Destillate

Im Jahre 1984 übernimmt Urs Hecht die fahrbare Lohnbrennerei seines Vaters. Wegen verändertem Konsumverhalten und dem Rückgang von gebrannten Wassern auf den Bauernbetrieben, steigt er auf die gewerbliche Produktion von hochwertigen Destillaten um. Seit 1999 ist er regelmässiger Gewinner vieler Prämierungen und wer seine Destillate probiert, weiss auch warum.



Die Barrique-Kollektion

	Vol%		CHF
Grappa Ticino Merlot Barrique Iris	40	2cl	12.00
Kirsch Teresa im Barrique	40	2cl	10.00
Vieille Williams im Barrique	40	2cl	10.00
Vieille Prune im Barrique	40	2cl	10.00
Vieille Pommes im Barrique	40	2cl	12.00
Vieille Apricot im Barrique	40	2cl	10.00

Die Gold-Kollektion

	Vol%		CHF
Berner Rosenapfelbrand	40	2cl	11.00
Himbeerenbrand Gold	40	2cl	18.00
Gravensteinerbrand Gold	40	2cl	14.00
Quittenbrand Gold	40	2cl	16.00
Waldholunderbrand Gold	40	2cl	18.00

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Whisky

Single Malt

Swiss Highland Malt Classic		Vol%	CHF
Swiss Highland Malt Ice Label		46 4cl	18.00
Balvenie Single Barrel Speyside 15 Years		56.9 4cl	25.00
Sherry Cask		47.8 4cl	18.00
Glenfiddich Solera Speyside 15 Years		40 4cl	16.00
Glenmorangie Highland 10 Years		40 4cl	16.00
Oban Highland 14 Years		43 4cl	16.00
Glenkinchie Lowland 12 Years		43 4cl	14.00
Talisker Isle of Sky 10 Years		45.8 4cl	16.00
Lagavulin Islay 16 Years		43 4cl	16.00

Scotch

	Vol%	CHF
Ballantine's	40 4cl	10.00
Jonnie Walker Black Label	40 4cl	12.00

Canadian

	Vol%	CHF
Canadian Club	40 4cl	10.00

Bourbon

	Vol%	CHF
Four Roses	40 4cl	10.00
Jack Daniel's Black Label	40 4cl	11.00

Irish

	Vol%	CHF
Tullamore Dew	40 4cl	10.00

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Kaffee, Tee & Co

		CHF
Café Crème, Espresso, Ristretto		4.60
Doppelter Espresso		5.90
Cappuccino, Milchkaffee		5.00
Schloss Schale – Grosser Milchkaffee		5.50
Latte Macchiato		5.50
Café Mélange mit Schlagrahm		5.50
French Press	35cl	6.80
Portion Kaffee aus der Siebstempel-Kanne		
Caffè Freddo		5.00
Espresso mit wenig Zucker & Milch auf Eis		
Affogato		7.00
Espresso mit einer Kugel Vanilleglace		
Coretto		6.00
Espresso mit einem Schuss Grappa		
Irish Coffee		12.00
4cl Tullamore Dew, Zucker, Kaffee, Schlagrahm		
Kaffi Fertig oder Kaffi Lutz		6.90
mit Zwetschgenwasser oder Obstler		
Tasse Sirocco Bio-Tee		4.80
Marokkanische Minze – Verveine – Rooibos mit Mandarine – Roter		
Früchtetee – Grüntee mit Jasmin – Grüntee Sencha – Kamille mit		
Orangenblüten – Ceylon English Breakfast – Assam Golder Schwartee –		
Earl Grey		
Kalte Milch oder heisse Milch (dampferhitzt)	20cl	4.60
Schokolade oder Ovomaltine (kalt o. dampferhitzt)	30cl	5.00

Unsere Milchgetränke sind auch mit laktosefreier Milch oder Sojamilch erhältlich.