

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Wochenmenüs

Montag, 06. Mai bis Samstag, 11. Mai 2024

ab 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr

Tagessuppe

Fenchelcremesuppe

Tagessalat

Gezupfte Blattsalate mit gerösteten Kernen und Honig-Balsamico-Dressing

Menü Fleisch

Tagessuppe *oder* Tagessalat

Gebratenes Schweinssteak
mit Champignon-Rahmsauce,
dazu grüne Spargeln und Röstikroketten

CHF 27.00

Menü Fisch

Tagessuppe *oder* Tagessalat

Gebratene Lachswürfel auf Trofie mit Rahm,
Bärlauch, grüne Spargeln und Trockentomaten

CHF 27.00

Menü Vegi

Tagessuppe *oder* Tagessalat

Panierte Auberginen mit Röstikroketten
und Tomaten-Petersilie-Knoblauch-Salsa

CHF 25.00

Dessert der Woche

Kokos-Joghurt-Creme
mit Ahornsirup und Heidelbeeren

CHF 6.00

Deklarationen:

Fleisch: Schweiz

Fisch: Norwegen, Aquakultur

Brot: Bäckerei Felder, Spiez / Bistro Boulangerie, Schweiz
/ Brioche-Bun, Schweiz

British Corner

Club Burger «Schadau»

Rosa gebratenes Rindfleisch-Pattie
von der Stadtmetzgerei Muster im Brioche-Bun
mit Barbecuesauce, Speck, Spiegelei,
Cheddar-Käse und Coleslaw
Mit Pommes Frites serviert

CHF 32.00

Fish'n'Chips

Egli-Knusperli mit hausgemachter Tartarsauce
und Pommes Frites

klein CHF 26.00 | gross CHF 38.00

Schloss-Plättli

Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken und
Schlosswurst von der Stadtmetzgerei Muster,
dazu zweierlei Käse aus dem «Jumi-Versum»,
Trockentomaten, Oliven, Essiggurken, serviert
mit Brotkorb und Butter

klein CHF 26.00 | gross CHF 39.00

Weitere Gerichte

**Gezupfte Frühlings-Blattsalate mit Apfel, Radieschen,
Kresse und Croûtons** **CHF 14.00**

Spring leaf salads with apple, radish, peppergrass and croutons

Laitue de printemps aux pommes, radis, cresson et croûtons

* **Schloss- oder Honig-Balsamico-Dressing** / French- or balsamic-honey dressing

Schloss-Plättli

Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken und Schlosswurst von der Stadtmetzgerei Muster, dazu zweierlei Käse aus dem «Jumi-Versum», Trockentomaten, Oliven, Essiggurken, serviert mit Brotkorb und Butter

Variation of Swiss cold cuts and cheese selection from Jumi with garnish, bread and butter

Variation des spécialités de viande et sélection de fromage avec sa garnitures, pain et beurre

1-2 Personen CHF 26.00

3-4 Personen CHF 39.00

**Rindstatar «Schadau» mit Bärlauch-Mayonnaise, Belper Knolle, Wachtelei und
süss-sauren roten Zwiebeln, serviert mit Toast und Butter** **Vorspeise CHF 27.00**
Hauptgang CHF 42.00

Beefsteak Tatar with wild-garlic mayonnaise, "Belper Knolle" cheese, quail egg, sweet & sour red onions, toast and butter

Tartare de bœuf "Schadau" avec mayonnaise à l'ail des ours, fromage « Belper Knolle », Œuf de caille, oignons rouges à l'aigre-doux, toast et beurre

mit Pommes Frites / with French Fries / avec pommes frites **+ 5.00**

Club Burger Schadau **CHF 32.00**

Rosa gebratenes Rindfleisch-Pattie von der Stadtmetzgerei Muster im Vollkorn-Bun mit Barbecuesauce, Speck, Spiegelei, Cheddar-Käse, Coleslaw und Pommes Frites

Medium grilled Beef burger with BBQ-Sauce, bacon, egg, cheddar cheese, coleslaw, and French fries

Burger de bœuf medium, sauce BBQ, lard, œuf, cheddar, coleslaw et pommes frites

Fish'n'chips **klein CHF 26.00**

Egli-Knusperli mit hausgemachter Tartarsauce

mit Pommes Frites **oder** mit Salat

Deep fried perch filets with tartar sauce, French fries, or salad

Filets de perche frits et sa sauce tartare, pommes frites ou salade

gross CHF 38.00

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Süsses

Klein Gross

Mini-Crème brûlée mit Zitronengras

CHF 6.50

Mini creme brûlée with lemon grass

Mini crème brûlée à la citronnelle

Danmark

CHF 12.00 CHF 15.00

Vanilleglace, warme Schokoladensauce und Schlagrahm

Vanilla ice cream, hot chocolate sauce and whipped cream

Glace à la vanille, sauce au chocolat chaud et chantilly

Café Glacé

CHF 12.00 CHF 15.00

Kaffee- und Bailey's-Glace mit einem Espresso und Schlagrahm

Coffee and Bailey's ice cream with whipped cream and espresso

Glace au café et au Bailey's, chantilly et espresso chaud

Glace- und Sorbet der Gelateria Brüderli

Vanille, Kaffee, Baileys, Haselnuss-Schokolade (vegan),

Passionsfrucht (vegan), Himbeere (vegan)

Vanilla, coffee, Bailey's, hazelnut-chocolate (vegan), passion fruit (vegan), raspberry (vegan)

Vanille, café, Baileys, chocolat noisette (végan), fruit de la passion (végan), framboises (végan)



Pro Kugel CHF 4.50

zusätzlich Schlagrahm CHF 1.50

Täglich frisch gebacken «äs het solang's het»

Rhabarber-Streusel-Chueche / plum tarte / tarte aux pruneaux

CHF 7.50

Rhubarb streusel cake

Gâteau à la rhubarbe

+ zusätzlich Schlagrahm CHF 1.50

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Service-Team.

Gerne geben wir Auskunft über die einzelnen Zutaten unserer Gerichte.

Die Herkunftsdeklaration bringen wir Ihnen gerne auf Wunsch an den Tisch.

Please inform us about your allergies and incompatibilities. We are happy to inform you about all the ingredients and origins.

Merci de nous informer de vos allergies et intolérances alimentaires. Nous sommes heureux de vous informer sur la provenance et les ingrédients de nos plats.

Unsere Dienstleistung im Zusammenhang mit dem Thuner Wasser im Offenausschank

Liebe Gäste

Wir servieren Ihnen gerne gefiltertes Hahnenwasser und berechnen hierfür lediglich die Kosten für unsere Dienstleistungen. Unsere Weine sind fair kalkuliert und der Preis beinhaltet nicht automatisch das Hahnenwasser. Vielen Dank für Ihr Verständnis und schön, dass Sie bei uns sind.

2 dl CHF 3.00 3 dl CHF 3.50 Liter CHF 6.50