

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Wochenmenüs

Montag, 18. November bis Samstag, 23. November 2024

ab 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr

Tagessuppe

Gerstensuppe mit Bündnerfleisch

Tagessalat

Gezupfte Blattsalate mit Mais und Randen an Schloss Dressing

Menü Fleisch

Tagessuppe *oder* Tagessalat

Hackbraten an grobkörniger Senfsauce
Rösti-Kroketten und herbstliches Gemüse

CHF 27.00

Menü Fisch

Tagessuppe *oder* Tagessalat

Lachsfilet an Zitronen-Basilikumsauce
mit Jasminreis, Erbsen und Edamame

CHF 27.00

Menü Vegi

Tagessuppe *oder* Tagessalat

Spinat-Ricotta Tortellini mit
Spinat-Rahmsauce und Grana Padano

CHF 25.00

Wochendessert

Lauwarme, marinierte Beeren mit Vanille Glace

Dessert CHF 6.00

Deklarationen:

Menü Fleisch: Schweiz

Menü Fisch: Zucht, Norwegen

Brot: Bäckerei Felder, Spiez | Bistro Boulangerie, Schweiz

Burger-Brioche: Brioche-Bun, Schweiz

British Corner

Club Burger «Schadau»

Rosa gebratenes Rindfleisch-Pattie
von der Stadtmetzgerei Muster im Brioche-Bun
mit Barbecuesauce, Speck, Spiegelei,
Cheddarkäse 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 28.00 | gross CHF 42.00

Weitere Gerichte

Herbstliche Blattsalate mit Pflaumen, Feigen, Kürbiskernen Croutons und Sprossen

CHF 14.00

Autumn leaf salads with plums, figs, pumpkin seeds, croutons and sprouts

Laitue d'automne aux figues, graines de courge, croûtons et pousses

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

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons

CHF 18.50

Lamb's lettuce with bacon, egg and croutons

La mâche avec lard, œuf 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 28.00

3-4 Personen CHF 42.00

Rindstatar «Schadau» mit Sweet chili-Mayonnaise, Belper Knolle und süss-sauren Gurken, serviert mit Toast und Butter

Vorspeise

CHF 27.00

Hauptgang

CHF 42.00

Beefsteak Tatar with sweet-chili mayonnaise, "Belper Knolle"

and sweet & sour cucumbers, Toast, and butter

Tartare de bœuf "Schadau" avec mayonnaise au sweet chili, « Belper Knolle »

et concombres à l'aigre-doux, servi avec 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

gross CHF 38.00

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

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Süsses

Klein

Gross

Mini-Crème brûlée mit Zimt

Mini crème brûlée with cinnamon

Mini crème brûlée à la cannelle

CHF 7.00

Apfel-Streusel-Chueche mit Marzipan / apple tarte / tarte aux pommes

CHF 7.50

+ zusätzlich Schlagrahm CHF 2.00

Vermicelles mit Meringuebrösel und Schlagrahm

Vermicelles with meringue and whipped cream

Vermicelles avec meringue et chantilly

CHF 16.00

Nesselrode

CHF 13.00

CHF 16.00

Vermicelles, Vanilleglace, Meringuebrösel, Schlagrahm

Vermicelles, vanilla ice cream, meringue and whipped cream

Vermicelles, glace à la vanille, meringue et chantilly

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-Schoko (vegan),

Pro Kugel

CHF 5.00

Passionsfrucht, Waldbeeren (vegan), Zimtglace

zusätzlich Schlagrahm

CHF 2.00

Vanilla, coffee, Bailey's, hazelnut-chocolate (vegan), Passion fruit (vegan), forest berries (vegan), cinnamon

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

baies rouges (végan), cannelle

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.

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