

SCHLOSS SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Menüvorschläge

Um Ihnen die Planung ihres Anlasses zu erleichtern, haben wir Ihnen bereits einige Menüideen zusammengestellt. Wir möchten gerne, dass Sie und ihre Gäste rundum zufrieden sind, daher bitten wir Sie, die folgenden Informationen zur Menügestaltung zu beachten:

Menü bis 12 Personen

Bis maximal 12 Personen können Sie bei uns gerne à la carte vor Ort bestellen, aus der aktuellen Restaurant-Speisekarte. In den Räumlichkeiten/Salons im ersten Stock ist ein einheitliches Menü vorbestellen erforderlich, unabhängig von der Gästeanzahl.

Menü ab 12 Personen

Die nachfolgenden Menüvorschläge sind als einheitliche Menüs für Gruppen ab mindestens 10 Personen gedacht. Es handelt sich hierbei um Speisen, die wir extra für Ihren Anlass einkaufen und frisch zubereiten. Die Menüs sind so gestaltet, dass auch grosse Gesellschaften schnell und zuvorkommend bedient werden können.

Für Kinder, Vegetarier und Allergiker halten wir jeweils angepasste Speisen nach vorheriger Absprache bereit.

Menü auswählen

Sie können die Komponenten der Menüs auch untereinander austauschen. Die Preise der einzelnen Gerichte sind jeweils angegeben. Ab 4 Gängen reduziert sich der Preis der einzelnen Gerichte. Wo immer möglich gehen wir sehr gerne auf Ihr Budget ein. Kontaktieren Sie uns gerne für spezielle Offerten und Pauschalen für Mittagessen und Bankette ausserhalb der Hochsaison.

Nachservice

Bei allen unseren Bankettmenüs wird nach Wunsch im Hauptgang ein Nachservice mit Beilage und Gemüse serviert. Die Fleischportionen sind grosszügig berechnet, nach vorheriger Absprache können wir auch einen Fleisch-Nachservice anbieten. Der Zuschlag für Fleischnachservice beträgt 20% des Hauptgang-Preises.

Stand Bankett-Dokumentation: Juli 2024

***Gerne geben wir Ihnen Auskunft über Allergene in den Speisen, bitte sprechen Sie uns an!
Wir verwenden, wenn möglich Schweizer Fleisch, eine genaue Deklaration können wir Ihnen zeitnah zum Anlass auf Wunsch zustellen. Alle Preise sind in CHF und beinhalten 8.1% MwSt.***

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Unsere Menüvorschläge Frühling

Gültig von ca. 20. März bis ca. 20. Juni

Menu F1 à CHF 91.00

Bunte gezupfte Frühlingsblattsalate
mit Radieschen, Ei und Bärlauch-Dressing

Spargelcremesuppe mit Noilly Prat und Vanille verfeinert
mit gebratener Riesenkrevette

Kalbsnierstück am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce
Tagliatelle und buntem Frühlingsgemüse

Lauwarmes Schokoladenküchlein
mit mariniertem Erdbeer-Minze-Salat und Joghurtglace

Menü F2 à CHF 118.00

Gebeizter Lachs mit mariniertem Spargelsalat,
Radieschen, Blinis und Wachtelei

Bärlauchcrèmesuppe
mit gebratener Jakobsmuschel

Schweizer Zanderfilet mit Kartoffelgnocchi,
grünen Spargeln, Frühlingszwiebel und Morcheln

Rindsfilet am Stück gebraten mit Bärlauch-Hollandaise
und Jus, Kräuter-Kartoffelgratin und buntem Frühlingsgemüse

Erdbeer-Basilikum-Mousse
mit Schokoladensorbet und mariniertem Rhabarber

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Menükomponenten

Stellen Sie aus den folgenden Menükomponenten Ihr Wunschmenü zusammen:

	Preis	Preis	Preis
	3-Gang	4-Gang	5-Gang
Salate & kalte Vorspeisen			
Gemischter Salat mit Croûtons und Schloss-Dressing	15.00	14.00	13.00
Bunte, gezupfte Blattsalate mit Kirschtomaten, Pistazien und Dressing	14.00	13.00	12.00
Salatbouquet mit Kräuter-Vinaigrette, Melone und Parmaschinken	20.00	18.00	16.00
Salat von Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Melone und gezupften Blattsalaten	20.00	18.00	16.00
Gebeizter Lachs mit Algensalat, Mango, Blinis und Wachtelei + 3 Gramm Oona Kaviar	24.00 4.00	22.00	19.00
Trilogie von der geräucherten Berner Oberländer Forelle (Tatar, Mousse und Filet), mit Apfel, Avocado-creme und Blinis	25.00	23.00	21.00
Vitello tonnato mit roten Zwiebel-Pickles, Apfelkapern & Kirschtomaten	25.00	23.00	21.00
Rindstatar mit Eigelbcreme und Brioche	28.00	25.00	23.00
Veganes Tatar mit Avocado-creme und Brioche	23.00	21.00	19.00
Suppen	3-Gang	4-Gang	5-Gang
Wyy-Suppe mit Blätterteigkissen, Gemüse- und Rohschinkenstreifen	15.00	14.00	13.00
Gazpacho mit Passionsfrucht und Thunfisch-Tataki	17.00	16.00	15.00
Melonenkaltschale mit Portwein parfümiert & gebratener Riesenkrevette	16.00	15.00	14.00
Tomatencrèmesuppe mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto	15.00	14.00	13.00
Karotten-Kokosnuss-Ingwer-Suppe mit vegetarischem Dim Sum	13.00	12.00	11.00
Curry-Zitronengras-Kokossuppe mit gebratener Jakobsmuschel	16.00	15.00	14.00
Rindskraftbrühe mit Sherry, Gemüsestreifen und Blätterteig-Käse-Stange	17.00	16.00	15.00
Warme Vorspeisen	3-Gang	4-Gang	5-Gang
Carnaroli-Risotto mit Riesenkrevetten, Kräuteröl und Apfelgel	27.00	24.00	21.00
Carnaroli -Risotto mit Pilzen und Kräuteröl	23.00	21.00	19.00
Tagliarini mit Rahm und schwarzem Trüffel	25.00	23.00	21.00
Kartoffelgnocchi mit Trockentomaten-Mascarpone-Sauce, Artischocken, Kirschtomaten und mariniertem Rucola	23.00	21.00	19.00
Tomaten-Tarte Tatin mit Basilikumsorbet und Büffelmozzarella	25.00	23.00	21.00
Gebratene Jakobsmuscheln im Speckmantel auf Peperoni-Kartoffelstock und mariniertem Rucola	27.00	24.00	21.00
Kurz gebratene Eglifilets auf Petersilienwurzelpüree mit Mandelbutter	26.00	24.00	22.00
Felchenfilet mit Safransauce, Blattspinat und saisonalen Pilzen	27.00	25.00	23.00

SCHLOSS SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Fischgerichte (Beilagen nach Wahl)		3-Gang	4-Gang	5-Gang
Sautiertes Lachsforellenfilet aus der Grabenmühle Sigriswil, mit Safransauce	<i>Vorspeise</i>	27.00	25.00	23.00
	<i>Hauptgang</i>	51.00	49.00	45.00
Gebratenes Lachssteak mit Wasabi-Hollandaise-Sauce	<i>Vorspeise</i>	26.00	24.00	22.00
	<i>Hauptgang</i>	43.00	43.00	41.00
Sautiertes Zanderfilet-Saltimbocca mit Balsamico-Jus	<i>Vorspeise</i>	25.00	23.00	21.00
	<i>Hauptgang</i>	46.00	44.00	42.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Pommery-Senf-Hollandaise	<i>Vorspeise</i>	28.00	26.00	24.00
	<i>Hauptgang</i>	51.00	49.00	45.00
Sautiertes Doradenfilet mit Tomaten-Kapern-Frühlingszwiebel-Salsa	<i>Vorspeise</i>	25.00	23.00	21.00
	<i>Hauptgang</i>	47.00	46.00	44.00
Pochiertes Seezungenfilet mit Weisswein-Kräuterrahmsauce	<i>Vorspeise</i>	30.00	28.00	26.00
	<i>Hauptgang</i>	54.00	52.00	50.00
Sorbets als Zwischengang		3-Gang	4-Gang	5-Gang
Ananas-Salbei-Sorbet mit Prosecco		8.00	8.00	7.00
Erdbeer-Pfeffer-Sorbet mit Gin und Basilikum		8.00	8.00	7.00
Kräuter-Sorbet mit Champagner		8.00	8.00	7.00
Aktuelles Sorbet aus der à la carte Küche		8.00	8.00	7.00
<i>Wahlweise mit Prosecco, Champagner oder Ginger Ale aufgefüllt</i>				
Fleischgerichte (Beilagen nach Wahl)		3-Gang	4-Gang	5-Gang
Am Stück gebratenes Kalbsnierstück mit Calvados-Rahmsauce & Apfel		58.00	56.00	52.00
Kalbs-Saltimbocca mit Marsalajus		48.00	46.00	44.00
Kalbsschulterbraten mit Kräuter-Champignons-Rahmsauce		41.00	39.00	37.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise und Jus		60.00	58.00	54.00
Rindsfilet «Surf&Turf» mit einem gebratenem Scampo und Portweinjus		64.00	62.00	58.00
Rindsbrasato mit seiner Sauce, Speck, Croûtons und Pilzen		41.00	39.00	37.00
Am Stück gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise und Jus		54.00	52.00	48.00
Trois Filets vom Rind, Kalb und Schwein mit Kalbsjus und Sauce Béarnaise		56.00	54.00	50.00
Lammrack mit Trockentomaten-Kalbsjus		54.00	52.00	49.00
Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten mit Steinpilz-Rahmsauce		43.00	41.00	37.00
Schweinsnierstück am Stück gebraten mit Dörripflaumen-Rahmsauce		40.00	38.00	34.00
Im Ofen gebratene Maispouletbrust mit Rosmarinjus		40.00	38.00	36.00
Coq au vin mit Trüffel		41.00	39.00	37.00

Jeden Fisch-Hauptgang servieren wir Ihnen mit einem Gemüse und einer Stärkebeilage nach Wahl:

Saisonales Mischgemüse / mediterranes Ofengemüse (Art Ratatouille) / Blattspinat

+

Kartoffel-Kräuter-Gratin / Parmesan-Risotto / Kartoffelstock / Spätzli / Tagliatelle

Rosmarin-Kartoffeln / Polenta-Schnitten aus gelbem Tessiner Maisgriess / schwarzer Reis

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

	Preis	Preis	Preis
	3-Gang	4-Gang	5-Gang
Vegetarische / Vegane Hauptgerichte			
Thai Curry von geräuchertem Tofu, roten Linsen, Pilzen und Gemüse	32.00	32.00	28.00
Hausgemachte Quinoa-Täschli mit veganem Jus, dazu ein Gemüse und eine Stärkebeilage nach Wahl <i>(gleiche Beilagen für alle Gäste, falls noch Fisch- und Fleischhauptgänge bestellt werden)</i>	34.00	34.00	30.00
Zucchetti-Piccata mit Tomaten-Kräuter-Sauce, dazu ein Gemüse und eine Stärkebeilage nach Wahl <i>(gleiche Beilagen für alle Gäste, falls noch Fisch- und Fleischhauptgänge bestellt werden)</i>	30.00	30.00	28.00
Kartoffelgnocchi mit halbtrockneten Kirschtomaten, Salbei und Rahmsauce	30.00	30.00	28.00
Trüffel-Ravioli mit Parmesansauce und Kirschtomaten	33.00	33.00	31.00
Blätterteigkissen mit Pilzragout gefüllt, dazu ein Gemüse und eine Stärkebeilage nach Wahl <i>(gleiche Beilagen für alle Gäste, falls noch Fisch- und Fleischhauptgänge bestellt werden)</i>	34.00	34.00	32.00
Käse als Zwischengang	3-Gang	4-Gang	5-Gang
Käsespezialitäten aus dem Jumi-Versum mit Apfel-Feigen-Senf und Dörrfrüchtebrot	18.00	16.00	13.00
Käsebuffet (ab 25 Personen/Berechnung per 100g) mit Brotkorb	16.00 /100g	16.00 /100g	16.00 /100g
Desserts	3-Gang	4-Gang	5-Gang
Tiramisù «Schadau»	15.00	14.00	13.00
Zitronengras-Panna Cotta mit lauwarmem Schokoladenkuchen und frischen Himbeeren	16.00	15.00	14.00
Schadau saisonale Dessert-Trilogie <i>(Cremiges, Gefrorenes, Gebackenes)</i>	17.00	16.00	15.00
Sorbet-Variation mit Fruchtgarnitur	15.00	14.00	13.00
Marinierte Beeren mit Joghurtglace	15.00	14.00	13.00
Schokoladenmousse mit Himbeersorbet und Tiroler Nusskuchen	17.00	16.00	15.00
Rüebli-Chueche mit Vanilleglace und Mangomousse	17.00	16.00	15.00
Creme brûlée mit Passionsfruchtsorbet & Karamell-Tarte «Fleur de sel»	17.00	16.00	15.00
Dessertbuffet mit 5x verschiedenen hausgemachten Desserts nach Saison (ab 25 Gästen/ohne Käse)	25.00	25.00	25.00
Dessertbuffet mit 5x verschiedenen hausgemachten Desserts nach Saison (ab 25 Gästen/mit Käse)	29.00	29.00	29.00

SCHLOSS SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Komponenten Dessertbuffet:

- Panna Cotta mit Fruchtcoulis (Himbeer, Kalamansi, Passionsfrucht, Kirsche,...)
- Felchlin-Schokoladenmousse (zartbitter 66%, milch 38% oder weiss 36%)
- Fruchtmousse (Himbeere, Erdbeere, Cassis, Aprikose, Kirsche, Zwetschge, Mango,...)
- Süessmostcreme mit karamellisierten Mandeln
- «Brönnti Ämmitaler» Creme mit Rahmtupf & Meringestückli
- Tiramisù
- Crème brûlée (klassisch, Ingwer, Rosmarin, Zitronengras, mit Tonkabohne aromatisiert)
- Parfait in der espressotasse (Baileys-Mokka, Erdbeer-Basilikum, Vanille,...)
- Fruchtsalat
- Gebackenes in mundgerechte Stücke (Brownie, Rüblichueche, Haslichueche, Tiroler Cake, saftiger Orangen- oder Zitronenkuchen)

