

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:

Menüs bis 10 Personen

Wünschen Sie für eine kleinere Gesellschaft bis 10 Personen ein einheitliches Menü, so stellen wir Ihnen gerne unsere aktuellen Restaurant-Speisekarten zu.

Menüs mit mehreren Gerichten zur Auswahl

Wünschen Sie für eine kleinere Gesellschaft bis 20 Personen ein Menü mit verschiedenen Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts zur Auswahl, so stellen wir Ihnen gerne ein Angebot aus unseren aktuellen Speisekarten zusammen.

Menüs ab 10 Personen

Die nachfolgenden Menüvorschläge sind als einheitliche Menüs für Gruppen ab 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.

Menüs zusammenstellen

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 (ausser Pauschalen Bankett 1 - 3) 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 März 2019

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 7.7% MwSt.

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Unsere Frühlingsmenüs

Gültig von ca. 1. April bis ca. 30. Juni

Menü F1 à CHF 66.00

Kurzgebratene Jakobsmuschel aufgegossen mit Spargelcrème

CHF 14.00

Tranchierte Schweizer Poulardenbrust mit Kräuter-Bärlauchkruste
auf Risotto und Frühlingsgemüse, Balsamicojus

CHF 38.00

Hausgemachtes Joghurtglace im Waldbeerensüppchen

CHF 14.00

Menü F2 à CH 82.00

Bunter Frühlingssalat mit Bärlauch-Dressing
und gebratenen Riesenkrevetten

CHF 18.00

Am Stück gebratenes Kalbssteak mit Morcheln an Rahmsauce
Tagliatelle und Gemüsevariation

CHF 48.00

Komposition von Erdbeere & Rhabarber

CHF 16.00

Menü F3 à CH 80.00

Crêperöllchen mit Rauchlachs und Frischkäse

Salatbouquet an Dill-Senf-Vinaigrette

CHF 16.00

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Bärlauch-Hollandaise

Neue Kartoffeln und buntes Frühlingsgemüse

CHF 49.00

Schadau-Dessertkomposition

mit 3 verschiedenen Saison-Desserts

CHF 15.00

SCHLOSS SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Frühlingshafte Menükomponenten

Stellen Sie aus den folgenden Menükomponenten Ihr Wunschmenü zusammen oder ergänzen sie unsere Sommermenüs nach ihren Wünschen.

	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Salate & kalte Vorspeisen			
Grüner Salat mit Kernen oder Gemischter Salat	12.00	10.00	10.00
Trilogie von der Schweizer Forelle	20.00	18.00	17.00
Crêperöllchen mit Rauchlachs und Frischkäse Salatbouquet an Dill-Senf-Vinaigrette	16.00	15.00	14.00
Bunter Frühlingsalat mit Bärlauch-Dressing und gebratenen Riesenkrevetten	18.00	15.00	15.00
Salat vom grünen und weissen Spargel mit klassischer Vinaigrette und Bündner Rohschinken	16.00	15.00	14.00
Carpaccio und Tatar vom Thunfisch mit Zitronenöl	20.00	19.00	18.00
Hausgemachte Kalbfleischterrinen mit Morcheln und Kräutersalat	21.00	20.00	19.00
Carpaccio vom Schweizer Rind mit Parmesan und Rucola	22.00	21.00	19.00

	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Suppen			
Kurzgebratene Jakobsmuschel aufgegossen mit Spargelcrème	14.00	14.00	14.00
Champagner-Schaumsuppe mit Rauchlachs	14.00	12.00	10.00
Morchelsüppchen mit Cognac und Rahmhaube	12.00	11.00	10.00
Bärlauch-Crèmesuppe *	10.00	10.00	9.00
Zitronengras-Kokossuppe*	10.00	10.00	9.00
<i>*zusätzlich eine gebratene Riesenkrevette in der Suppe</i>	+4.00	+4.00	+4.00
Rahmsuppe mit Brunnenkresse-Pesto verfeinert	10.00	10.00	9.00
Doppelte Rindskraftbrühe mit Gemüsejulienne oder Mark oder Blätterteig-Käsestangen	10.00	10.00	9.00

	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Warme Vorspeisen			
Mit Pfefferminze marinierter Graved Lachs auf Weisswein-Risotto	19.00	18.00	16.00
Saisonale Frisch-Ravioli nach Angebot	19.00	18.00	16.00
Blätterteig-Pastetchen mit Morcheln an Rahmsauce	20.00	18.00	16.00
Frischer Spargel mit Sauce Vinaigrette, Sauce Hollandaise und gemischtem Schinken	22.00	20.00	18.00

SCHLOSS SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

		Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Fischgerichte				
Seezungenfilets auf Blattspinat an Riesling-Sauce	<i>Vorspeise</i>	24.00	22.00	20.00
Schwarzer Reis	<i>Hauptgang</i>	48.00	46.00	42.00
Trilogie von der Jakobsmuschel	<i>Vorspeise</i>	24.00	22.00	20.00
Mit Schwarztee gebratenes Lachssteak, Kohlrabi und Safran-Kartoffeln	<i>Vorspeise</i>	22.00	20.00	18.00
	<i>Hauptgang</i>	39.00	39.00	37.00
Sautiertes Zanderfilet auf Zitronen-Risotto mit Fenchel-Wurzelgemüse	<i>Vorspeise</i>	22.00	20.00	18.00
	<i>Hauptgang</i>	42.00	42.00	40.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Spargel-Morchelragout Thymianschaum und neue Kartoffeln	<i>Vorspeise</i>	24.00	22.00	20.00
	<i>Hauptgang</i>	46.00	44.00	42.00
Seeteufel-Filet mit zweierlei Petersilie und Sauce vom Schweizer Wermuth	<i>Vorspeise</i>	26.00	24.00	22.00
	<i>Hauptgang</i>	49.00	47.00	45.00
Gebratene Riesenkrevetten mit Bouillabaisse-Schaum Kartoffel-Safran-Püree und Karottenallerlei	<i>Vorspeise</i>	22.00	20.00	18.00
	<i>Hauptgang</i>	42.00	42.00	40.00

		Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Sorbets als Zwischengang				
Basilikumsorbet mit Prosecco				6.00
Tomatensorbet mit Gin und Basilikum				6.00
Kräutorsorbet mit Champagner				6.00
Zitronensorbet mit Ginger Ale				6.00

		Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Fleischgerichte				
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Dörrtomatensauce, Kräuter-Kartoffelgratin und Gemüsebouquet		39.00	37.00	35.00
Hausgemachter Hackbraten <u>oder</u> geschmorter Rindsbraten mit Kräuter-Kartoffel-Püree und Wurzelgemüse		35.00	33.00	31.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Bärlauch-Hollandaise Neue Kartoffeln und buntes Frühlingsgemüse		49.00	47.00	45.00
Saltimbocca vom Kalb an Marsalajus Risotto und mediterranes Gemüse		42.00	40.00	38.00
Am Stück gebratenes Kalbssteak mit Morcheln an Rahmsauce Tagliatelle und Gemüsevariation		48.00	46.00	44.00
Lammrückenfilet mit Kräuterkruste Kokos-Polenta und Ratatouille		40.00	38.00	36.00
Pouletbrustinvoltini mit Marsalajus Kartoffelkroketten und mediterranes Gemüse		34.00	32.00	30.00
Tranchierte Schweizer Poulardenbrust mit Kräuter-Bärlauchkruste auf Risotto und Frühlingsgemüse, Balsamicojus		38.00	36.00	34.00
Drei verschiedene Filets vom Kalb, Rind und Schwein mit Portwein- Sauce und Béarnaise Sauce, Tagliatelle, Marktgemüse		52.00	50.00	48.00

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Vegetarische Hauptgerichte			
Auberginen-Piccata mit Tomatensauce Beilagen vom Hauptmenü	26.00	26.00	26.00
Gnocchipfanne mit saisonalem Gemüse, frischen Waldpilzen und Kräuterrahmsauce	28.00	28.00	28.00
Geschmortes Gemüseragout an Kräutersauce mit sautierten Kartoffeln (Vegan)	28.00	28.00	28.00
Frische Ravioli aus der aktuellen à la carte-Karte (nach Saison)	Tages Preis	Tages Preis	Tages Preis
Käse als Zwischengang			
Schweizer Käsespezialitäten mit Feigen-Konfitüre und frischem Chiabatta-Brot	18.00	17.00	15.00
Mille Feuille von Ziegen-Frischkäse und Honig mit Süsswein-Gelée	16.00	15.00	14.00
Käseteller mit einer Auswahl von Hart- und Weichkäse, Fruchtbrot und zwei verschiedene Chutneys	18.00	17.00	15.00
Käsebuffet mit Brotkorb und hausgemachten Chutneys (Ab 25 Personen/Berechnung per 100g)	14.00 /100g	14.00 /100g	14.00 /100g
Desserts			
Gebrannte Emmentaler Crème	10.00	10.00	9.00
Panna Cotta mit Limoncello und frischen Beeren	14.00	13.00	12.00
Komposition von Erdbeere & Rhabarber	16.00	15.00	14.00
Schadau-Dessertkomposition mit 3 verschiedenen Saison-Desserts	15.00	15.00	15.00
Hausgemachtes Joghurtglace im Waldbeerensüppchen	14.00	14.00	13.00
Verschiedene Sorbets (3 Sorten) mit saisonaler Früchtégarnitur	12.00	12.00	11.00
Dessertbuffet mit verschiedenen hausgemachten Desserts nach Saison (ab 25 Gästen/ohne Käse)	22.00	22.00	22.00
Dessertbuffet mit verschiedenen hausgemachten Desserts nach Saison (ab 25 Gästen/mit Käse)	26.00	26.00	26.00

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Büffetangebot nach Ihren Wünschen ab 25 Personen

Bei einer Buchung von Vorspeise-, Hauptgang- & Dessertbüffet reduziert sich der Preis um 10%

Die klassischen Büffets

Vorspeisenbüffet mit klassischen Gerichten nach Saison

z.B. Hausgemachte Terrine, Auswahl von geräucherten Fischspezialitäten, Krevetten-Cocktail, Gemüseterrine, Rindstartar auf Toast, Maissuppe mit Curry, reichhaltige Auswahl von Gemüse- und Blattsalaten

CHF 29.00

Hauptbüffet mit drei „Grosses Pièces“ von Rind, Lamm und Kalb

z.B. Roastbeef Englische Art mit Sauce Béarnaise, Lammrack mit Rosmarin-Jus und Kalbskarre mit flambierten Äpfeln und Calvados-Sauce

2 Beilagen und 2 Gemüse nach Wahl

CHF 54.00

Dessertbüffet mit Käsespezialitäten ergänzt

CHF 26.00

Die mediterranen Büffets

Vorspeisenbüffet mit mediterranen Vorspeisen nach Saison

z.B. Grilliertes Gemüse, Strauchtomaten und Mozzarella mit Basilikum, Focaccia mit Oliven-Frischkäse, Vitello Tonnato, Meeresfrüchte-Salat, Rohschinken mit frischen Feigen, Italienische Würstdelikatessen, reichhaltige Auswahl von Gemüse- und Blattsalaten

CHF 26.00

Hauptbüffet mit drei mediterranen Gerichten (Geflügel, Fisch, Pasta nach Absprache)

z.B. Kalbskarree mit Zitronensauce, Schweizer Geflügelbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten und Frischkäse, Ravioli nach Saison mit zwei Saucen

2 Beilagen und Gemüse nach Wahl

CHF 46.00

Dessertbüffet mit Käsespezialitäten ergänzt

CHF 26.00

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Die Schweizer Büffets

Vorspeisenbüffet mit typischen Schweizer Gerichten

z.B. Trockenfleisch und Rohschinken, Bauernspeck und Hauswurst, Wurstspezialitäten aus der Region, geräuchte Forelle, Grosis Händöpfu-Salat, Brot-Salat, Auswahl von Gemüse- und Blattsalaten
CHF 25.00

Hauptbüffet mit drei Hauptgerichten & Wurst

z.B. Buurehamme im Brotteig, Schmorbraten wahlweise vom Rind oder Kalb, Pouletschenkel aus dem Ofen, Saucisson

2 Beilagen und 2 Gemüse nach Wahl

CHF 39.00

Schweizer Dessertbüffet

Brönnti Crème, Fruchtsalat, Emmentaler Meringue mit Vanille-Glace und Rahm, Schoggi-Mousse im Glas, zusätzlich 2 Glaces nach Wahl

CHF 20.00 / CHF 24.00 mit Käse

Grosses Fisch- oder Wildbüffet*

Vorspeisenbüffet mit kalten klassischen und modernen Fischgerichten/Wildgerichten

Ab** CHF 34.00

Hauptbüffet mit fünf verschiedenen Fischgerichten und Meeresfrüchten/Wildgerichten

Verschiedenen Beilagen, Saucen und Gemüse

CHF 52.00

Dessertbüffet mit Käsespezialitäten ergänzt

CHF 26.00

*Wild nur im Herbst

**Bei Fischbüffet Zuschlag bei Gerichten wie beispielsweise Kaviar, Austern, Hummer & Scampi

Natürlich bieten wir auf Anfrage auch weitere Themen-, BBQ-, oder Pasta-Büffets an. Lassen Sie uns Ihre Wünsche wissen.

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Fest- & Hochzeitsmenüs

5-Gang

Amuse Bouche

Geflügel-Terrine mit Sherry-Gelée,
Jungem Salat und Bärlauch-Vinaigrette

Champagner-Schaumsuppe mit Bio-Rauchlachs

Frutiger Egli-Filets auf Spargelragout
Neue Kartoffeln

Oberländer Kalbssteak am Stück mit Morcheln an Rahmsauce
Tagliatelle und buntes Frühlingsgemüse

Schloss Schadau-Dessertbuffet mit Käse

CHF 115.00

7-Gang

Amuse Bouche

Pochiertes Kalbs-Carpaccio mit Kräutern
und Rauchforellen Panna Cotta

Morchel-Consommé & Raviolo

Kleiner Spargel-Risotto mit grilliertem Spargel und Thymian

Edelfische, Jakobsmuschel und Bio-Krevette
mit Cous Cous und Safransud

Cassis-Sorbet mit Champagner

Simmentaler Rindsfilet mit Bärlauch-Hollandaise
Neue Kartoffeln und Frühlingsgemüse

Schloss Schadau-Dessertbuffet mit Käse

CHF 135.00