

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT



Speisekarte



SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Genuss-Menü (Alle Gerichte auch einzeln möglich)

letzte Bestellung bis 20.00 Uhr für das komplette Menü oder 5-Gänge | bis 20.30Uhr für 3-4 Gänge

**Flambierter Ziegenkäse mit Trüffelhonig, marinierten Randen, Rucola
Pinienkernen und schwarzen Nüssen**

Flamed goat cheese with truffle honey, marinated beetroots, rocket, pine nuts, and black nuts

Chèvre flambé au miel aux truffes, betteraves marinées, roquette, pignons et noix noir

Steinpilz-Suppe mit Kräuter-Frischkäse und Waldpilzen

Boletus cream soup with fresh cheese and fresh mushrooms

La soupe aux cèpes au fromage fraîche aux fines herbes et champignons frais

Gebratene Jakobsmuschel mit Zitronen-Risotto, Lauch und Kräuteröl

Sautéed scallops with lemon risotto, leek and herb oil

Coquille Saint-Jacques sautés, risotto au citron, poireau et l'huile aux fines herbes

Duo vom Rind (Filet und Ragout vom Bäckli) mit Kartoffel-Pavé,

Pastinaken-Püree und Karotten

Beef fillet and braised cheek ragout with potato pavé, parsnip puree and carrots

Filet de bœuf et son ragoût de joue de bœuf, pavé de pommes de terre, purée de panais et carottes

Käse-Trilogie aus dem Jumi-Versum

Cheese selection from "Jumi"

Sélection de fromages de « Jumi »

Mille-feuille mit weisser Schokolade und Kokos,

Ananas-Passionsfruchtsalat und Limetten-Sorbet

Mille-feuille with coconut and white chocolate cream, pineapple-passion fruit salad and lime sorbet

Mille-feuille à la crème au chocolat et à la noix de coco, salade d'ananas et fruit de la passion

et son sorbet au citron vert

Menü mit 3 Gängen: CHF 89.00 (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

Menü mit 4 Gängen: CHF 98.00 (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)

Menü mit 5 Gängen: CHF 116.00 (Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)

Komplettes Genuss-Menü in 6 Gängen: CHF 126.00

Wein-Set mit 1 dl passendem Wein pro Gang:

CHF 36.00 4 Gläser / CHF 45.00 5 Gläser

Sherry-Set mit 5cl Sherry pro Gang:

CHF 40.00 4 Gläser / CHF 49.00 5 Gläser

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons CHF 18.50

Lamb's lettuce with bacon, egg and croutons

La mâche au lard, œuf et croûtons

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

**Winterliche Blattsalate mit Granatapfel-Kernen, gerösteten Haselnüssen
Dörrpflaumen und Sprossen** CHF 14.00

Winter leaf salads with pomegranate, roasted hazelnuts, dried plums and sprouts

Laitue d'hiver à la grenade, noisettes grillées, pruneaux et pousses

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

**Rindstatar «Schadau» mit Avocado-Creme, getrocknetem Eigelb und
eingelegten roten Zwiebeln, serviert mit Toast und Butter** Vorspeise CHF 27.00

Hauptgang CHF 42.00

Beefsteak Tatar with avocado cream, dried egg yolk, and marinated red onions

Toast and butter

Tartare de bœuf "Schadau" et sa crème d'avocat, jaune d'œuf séché et oignon rouge mariné
servi avec toast et beurre

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

**Flambierter Ziegenkäse mit Trüffelhonig, marinierten Randen, Rucola
Pinienkernen und schwarzen Nüssen** CHF 23.00

Flamed goat cheese with truffle honey, marinated beetroots, rocket, pine nuts, and black nuts

Chèvre flambé au miel aux truffes, betteraves marinées, roquette, pignons et noix noir

Carpaccio vom Rind mit Cironé-Käse, Rucola und Pinienkernen CHF 24.00

Beef carpaccio with Cironé cheese, rocket and pine nuts

Carpaccio de bœuf au Cironé, roquette et pignons

Gebratene Jakobsmuscheln mit Zitronen-Risotto, Lauch und Kräuteröl CHF 24.00

Sautéed scallops with lemon risotto, leek and herb oil

Coquilles Saint-Jacques sautés, risotto au citron, poireau et l'huile aux fines herbes

Steinpilz-Suppe mit Kräuter-Frischkäse und Waldpilzen CHF 16.00

Boletus cream soup with fresh cheese and fresh mushrooms

La soupe aux cèpes au fromage fraîche aux fines herbes et champignons frais

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Hauptgänge

Konfiertes Kabeljau-Filet mit Malfatti, Pastinaken-Püree, zweierlei Karotten und Petersilien-Sauce **CHF 39.00**

Codfish confit with Malfatti, parsnip puree, carrot duet and parsley sauce

Filet de cabillaud confit, Malfatti maison, purée de panais, duo de carottes et sa sauce au persil

Gebratene Jakobsmuscheln mit Zitronen-Risotto, Lauch und Kräuteröl **CHF 46.00**

Sautéed scallops with lemon risotto, leek and herb oil

Coquilles Saint-Jacques sautés, risotto au citron, poireau et l'huile aux fines herbes

Coq-au-vin mit Malfatti, zweierlei Karotten, Lauch, Knusperhaut und Waldpilzen **CHF 39.00**

Coq-au-vin with malfatti, carrot duet, leek, crispy chicken skin and mushrooms

Coq-au-vin servi avec malfatti maison, duo de carottes, poireau, peau de poulet séchée et champignons

Schmorbraten vom Rind mit Kartoffel-Pavé, zweierlei Karotten, Lauch und Waldpilzen **CHF 43.00**

Braised beef with potato pavé, carrot duet, leek and mushrooms

Brasato de bœuf, pavé de pommes de terre, duo de carottes, poireau et champignons

Duo vom Rind (Filet und Ragout vom Bäckli) mit Kartoffel-Pavé, Pastinaken-Püree und Karotten **CHF 58.00**

Beef fillet and braised cheek ragout with potato pavé, parsnip puree and carrots

Filet de bœuf et son ragoût de joue de bœuf, pavé de pommes de terre, purée de panais et carottes

Malfatti mit Parmesan-Sauce, Rucola und Pinienkernen **CHF 32.00**

Malfatti pasta with Parmesan cheese, rocket and pine nuts

Malfatti maison et sa sauce au Parmesan, roquette et pignons

Pikant gegarter Spitzkohl mit Zitronen-Risotto, Kräuteröl und gerösteten Haselnüssen **CHF 32.00**

Sweetheart cabbage with lemon risotto, herb oil and roasted hazelnuts

Chou pointu épicé, risotto au citron, l'huile aux fines herbes et noisettes grillées

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Dessert

Käse-Trilogie aus dem «Jumi-Versum» in Boll, Feigensenf und Früchtebrot

Jumi's cheese trilogy with fig mustard and fruit bread

CHF 18.00

Trilogie du fromage « Jumi », moutarde à la figue et pain aux fruits

Mini-Crème brûlée mit Ingwer

Mini crème brûlée with ginger

CHF 7.00

Mini crème brûlée au gingembre

Vermicelles mit Meringuebrösel und Schlagrahm

Vermicelles with meringue and whipped cream

CHF 16.00

Vermicelles avec meringue et chantilly

Baba au Rum „Schadau“ mit Rotwein-Zwetschgen und Zimt-Glace

Baba with rum, red wine plums and cinnamon ice cream

CHF 16.00

Baba au rhum avec pruneaux marinés et sa glace à la cannelle

Mille-feuille mit weisser Schokolade und Kokos,

CHF 18.00

Ananas-Passionsfruchtsalat und hausgemachtem Limetten-Sorbet

Mille-feuille with coconut and white chocolate cream, pineapple-passion fruit salad and lime sorbet

Mille-feuille à la crème au chocolat et à la noix de coco, salade d'ananas et fruit de la passion et son sorbet au citron vert

Coupe Klassiker

	Klein	Gross
Nesselrode	CHF 13.00	CHF 16.00
Vermicelles, Vanilleglace, Meringuebrösel, Schlagrahm		
<i>Vermicelles, vanilla ice cream, meringue and whipped cream</i>		
Vermicelles, glace à la vanille, meringue et chantilly		
Danmark	CHF 12.50	CHF 15.50
Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Schlagrahm, karamellisierte Mandelsplitter		
<i>Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream,</i>		
Glace à la vanille, sauce au chocolat chaud, chantilly		
Café Glacé	CHF 12.50	CHF 15.50
Kaffee- und Bailey's-Glace mit einem Espresso und Schlagrahm		
<i>Coffee and Bailey's ice cream with whipped cream, espresso,</i>		
Glace au café et au Bailey's, chantilly, espresso chaud		

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT



Glace- und Sorbet der Gelateria Brüderli Thun

Vanille, Kaffee, Baileys, Haselnuss-Schoko (vegan), Passionsfrucht, Waldbeeren (vegan), Zimt	Pro Kugel	CHF 5.00
	zusätzlich Schlagrahm	CHF 2.00
<i>Vanilla, coffee, Bailey's, hazelnut-chocolate (vegan), Passion fruit (vegan), forest berries (vegan), cinnamon</i>		
Vanille, café, Baileys, chocolat noisette (végan), fruit de la passion (végan), baies rouges (végan), cannelle		

Täglich frisch gebacken «äs het solange's het»

Tageskuchen, fragen Sie unser Service-Team (Daily cake)	CHF 7.50
+ zusätzlich Schlagrahm CHF 2.00	

**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
