

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 20.30 Uhr für 3-4 Gänge

Wahlweise Pilz-Parfait oder Kalbsleber-Parfait

mit Mirabellen-Chutney, Brioche von der Tonkabohne, Hagebutten-Gel und Waldpilzen

Mushroom parfait OR veal liver parfait with tonka bean brioche, rose hip jelly and mushrooms

Parfait de champignons OU parfait de foie de veau, brioche à la fève tonka,
gelée au cynorrhodon et champignons

Kürbissuppe mit Kokosmilch, Zitronengras und Kokos-Ingwer-Sorbet

Cream of pumpkin soup with coconut milk, lemongrass and coconut-ginger sorbet

Velouté de potiron au lait de coco, citronnelle et sa sorbet coco au gingembre

Risotto von Kartoffeln mit Steinpilzen, Mascarpone, Petersilienöl und Birnen-Gel

Potato-boletus risotto, autumn vegetables, mascarpone, parsley oil and pear jelly

Risotto aux pommes de terre et cèpes, mascarpone, l'huile au persil et gelée de poire

**Kalbs-Steak unter der Kürbiskernkruste mit Portwein Jus, Mohnspätzli,
Herbstgemüse und eingelegten Feigen**

Sautéed veal steak with pumpkin-seed crust, Port gravy, Spaetzle, autumn vegetables and figs

Steak de veau sauté en croûte de graines de courge, jus au Porto, spaetzle,
légumes automnaux et figues marinées

Käse-Trilogie aus dem Jumi-Versum

Cheese selection from "Jumi"

Sélection de fromages de « Jumi »

**Weißes Schokoladen-Parfait mit Cassis Kern, Hasli-Kuchen,
Schokoladen-Flan und Cassis-Gel**

White chocolate parfait with blackcurrant filling, "Hasli"-cake, chocolate flan and blackcurrant jelly

Parfait au chocolat blanc et cassis, gâteau « Hasli », flan au chocolat et gelée de cassis

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 avec lard, œuf et croûtons

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

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

Rindstatar «Schadau» mit Eigelbcreme, Belper Knolle und Süss-saurem Kürbis, serviert mit Toast und Butter

Vorspeise

CHF 27.00

Hauptgang

CHF 42.00

*Beefsteak Tatar with egg yolk cream, "Belper Knolle" and sweet & sour pumpkin,
Toast and butter*

*Tartare de bœuf "Schadau" et sa crème à l'œuf jaune, « Belper Knolle »
et potiron à l'aigre-doux, servi avec toast et beurre*

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

+ 5.00

Pilz-Parfait oder

CHF 21.00

Kalbsleber-Parfait

CHF 24.00

mit Mirabellen-Chutney, Brioche von der Tonkabohne, Hagebutten-Gel und Waldpilzen

*Mushroom parfait **OR** veal liver parfait with tonka bean brioche, rose hip jelly and mushrooms*

*Parfait de champignons **OU** parfait de foie de veau, brioche à la fève tonka,
gelée au cynorrhodon et champignons*

Kürbissuppe mit Kokosmilch, Zitronengras und Kokos-Ingwer-Sorbet

CHF 16.00

Cream of pumpkin soup with coconut milk, lemongrass and coconut-ginger sorbet

Velouté de potiron au lait de coco, citronnelle et sa sorbet coco au gingembre

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Hauptgänge

Heilbutt mit Kartoffel-Steinpilz Risotto, Herbstgemüse, Mascarpone, Petersilienöl und Birnen-Gel **CHF 47.00**

Halibut with potato-boletus risotto, autumn vegetables, mascarpone, parsley oil and pear jelly
Filet de flétan sauté, risotto aux pommes de terre et cèpes, légume automnaux, mascarpone, l'huile au persil et gelée de poire

Sous-Vide gegarte Moscardini (kleine Tintenfische), mit schwarzem Reis, Bottarga (getrockneter Kaviar) und eingelegten Feigen **CHF 39.00**

Slowly cooked musky octopus with black rice, dried caviar and marinated figs
Poulpes musqués avec riz noir, caviar séché et figues marinées

Kalbs-Steak unter der Kürbiskernkruste mit Portwein Jus, Mohnspätzli, Herbstgemüse und eingelegten Feigen **CHF 54.00**

Sautéed veal steak with pumpkin-seed crust, Port gravy, Spaetzle, autumn vegetables and figs
Steak de veau sauté en croûte de graines de courge, jus au Porto, spaetzle, légumes automnaux et figues marinées

Gegarte Perlhuhn-Brust mit Waldpilz-Rahmsauce, schwarzem Reis, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni **CHF 42.00**

Guinea fowl breast with mushroom-cream sauce, black rice, red cabbage, Brussels sprouts and chestnuts
Suprême de pintade sautée et sa sauce aux champignons, riz noir, chou rouge, chou de Bruxelles et marrons

Gebackenes Ei mit Kartoffel-Steinpilz Risotto, Rosenkohl, Mascarpone, Petersilienöl und Birnen-Gel **CHF 36.00**

Backed egg with potato-boletus risotto, Brussels sprouts, mascarpone, parsley oil and pear jelly
Œuf frit avec risotto aux pommes de terre et cèpes, légume automnaux, mascarpone, l'huile au persil et gelée de poire

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Herbst Spezial

**Hirsch-Pfeffer mit Mohnspätzli, Mirza Apfel, Preiselbeeren,
Rotkraut, Speck, Croutons und Waldpilzen** **CHF 39.00**

Jugged deer with spaetzle, Mirza apple, cowberries, red cabbage, bacon, croutons and mushrooms
Civet de cerf avec spaetzle, pomme Mirza, airelles, chou rouge, lard, croûtons et champignons

Rehrücken aus Deutscher Jagd (für 2 Personen) **CHF 152.00**

Vorbestellung wünschenswert und sonst «hets so langs het»

Roasted saddle of venison for two persons
Selle de chevreuil pour deux personnes

1. Gang am Tisch tranchiert

mit Preiselbeer-Rahm Sauce, Mohnspätzli, Rotkraut, Maroni, Mirza Apfel

*1st course served at the table with cowberry-cream sauce, spaetzle, red cabbage,
chestnuts and Mirza apple*

Premier service à la table avec sauce aux airelles à la crème, spaetzle, chou rouge,
marrons et pomme Mirza

2. Gang serviert

mit Portwein-Jus, Mohnspätzli, Rotkraut, Kürbis und Feige

2nd course served with Port gravy, spaetzle, red cabbage, pumpkin and figs

Servi avec spaetzle, jus au Porto, chou rouge, courge et figues

**Wildschwein Filet, Preiselbeer-Rahm-Sauce, Mohnspätzli,
Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und Mirza-Apfel** **CHF 45.00**

*Wild boar filet with cowberry-cream sauce, spaetzle, Brussels sprouts, red cabbage,
chestnuts and Mirza apple*

Filet de sanglier sauté et sa sauce aux airelles à la crème, spaetzle, chou de Bruxelles,
chou rouge, marrons et pomme Mirza

**Herbst-Vegi-Teller mit Mohnspätzli, Maroni, Rosenkohl, Rotkraut,
Mirza Apfel, Preiselbeeren und Waldpilz-Rahmsauce** **CHF 34.00**

*Vegetarian autumn plate with spaetzle, chestnuts, Brussels sprouts, red cabbage, Mirza apple,
cowberries and mushroom-cream sauce*

Assiette d'automne végétarienne avec spaetzle, marrons, chou de Bruxelles, chou rouge
pomme Mirza, airelles et sa sauce aux champignons à la crème

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Dessert

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

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 Zimt

Mini crème brûlée with cinnamon

CHF 7.00

Mini crème brûlée à la cannelle

Vermicelles mit Meringuebrösel und Schlagrahm

Vermicelles with meringue and whipped cream

CHF 16.00

Vermicelles avec meringue et chantilly

Weißes Schokoladen-Parfait mit Cassis Kern, Hasli-Kuchen,

CHF 18.00

Schokoladen-Flan und Cassis-Gel

White chocolate parfait with blackcurrant filling, "Hasli"-cake, chocolate flan and blackcurrant jelly

Parfait au chocolat blanc et cassis, gâteau « Hasli », flan au chocolat et gelée de cassis

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

CHF 16.00

Baba with rum, red wine plums and cinnamon ice cream

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

Coupe Klassiker

Nesselrode

Klein

Gross

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 12.50

CHF 15.50

Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Schlagrahm, karamellisierte Mandelsplitter

Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream,

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

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

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), **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

Täglich frisch gebacken «äs het solange's het»

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