

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Wochenmenüs

Montag, 31. März 2025 bis Samstag, 5. April 2025

ab 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr

Tagessuppe

Steinpilzcreme Suppe

Tagessalat

Gezupfte Blattsalate mit gerösteten Kernen, Mais und Schloss Dressing

Menü Fleisch

Tagessuppe *oder* Tagessalat

Schweins Steak mit Pilz-Rahmsauce
Ratatouille und Bratkartoffeln

CHF 27.00

Menü Fisch

Tagessuppe *oder* Tagessalat

Kabeljau Filet mit Safransauce
Lauch-Gemüse und Risotto

CHF 27.00

Menü Vegi

Tagessuppe *oder* Tagessalat

Pikant mariniertes Spitzkohl
mit Kräuteröl und Risotto

CHF 25.00

Wochendessert

Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm

Dessert CHF 6.00

Deklarationen:

Menü Fleisch: Schweiz

Menü Fisch: Fao 27, Nordostatlantic

Business Lunch: Schweiz

Brot: Bäckerei Felder, Spiez | Bistro Boulangerie, Schweiz

Burger-Brioche: Brioche-Bun, Schweiz

Business Lunch

CHF 48.00

Abgeflämmt Ziegenkäse mit
Avocado-Crème und gepickelten roten Zwiebeln

Rinds Brasato mit seiner Sauce
Ratatouille und Rosmarin Kartoffeln

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Weitere Gerichte

**Gezupfte Blattsalate mit Radieschen, gerösteten Haselnüssen,
Apfelstreifen und Sprossen** **CHF 14.00**

Leaf salads with radish, roasted hazelnuts, apple slices and sprouts

Laitue aux radis, noisettes rôties, juliennes de pomme et pousses

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

Spargelsalat mit Wachtelei, Rohschinken, Bärlauch-Dressing und Kresse **CHF 21.00**

Asparagus salad with quail egg, raw ham, wild garlic-dressing and cress

Salade d'asperges, œuf de caille, jambon cru, dressing à l'ail des ours et cresson

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 Zwiebel-Balsamico-Konfit, Kerbel-Creme, Wachtelei,
Belper Knolle, serviert mit Toast und Butter**

Vorspeise **CHF 27.00**

Hauptgang **CHF 42.00**

*Beefsteak Tatar with onion-balsamic confit, chervil cream, quail egg, Belper Knolle cheese,
Toast and butter*

Tartare de bœuf, confit d'oignons à la balsamique, crème au cerfeuil, œuf de caille, fromage « Belber Knolle », servi avec toast et beurre

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

Mini crème brûlée

Mini crème brûlée

CHF 7.00

Paris-Brest mit Vanille-Haselnuss-Creme

Paris-Brest with vanilla hazelnut cream

Paris-Brest à la crème vanille-noisette

CHF 9.00

Tageskuchen frisch gebacken

+ zusätzlich Schlagrahm CHF 2.00

CHF 7.50

Schadau

Rhabarber-Erdbeer-Holundersorbet

CHF 12.50

CHF 15.50

Mangosorbet, Haselnuss-Schoki, hausgemachte Granola, Schlagrahm

Rhubarb-strawberry- elderflower sorbet, hazelnut-chocolat ice cream, mango sorbet, granola, whipped cream

Sorbet rhubarbe-fraise-sureau, noisette-chocolat glacé, sorbet à la mangue, granola 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-Schoki (vegan),

Pro Kugel

CHF 5.00

Mangosorbet (vegan), Frühlingsorbet(vegan)

mit Schlagrahm

+ CHF 2.00

Vanilla, coffee, Bailey's, hazelnut-chocolate (vegan), mango sorbet (vegan),

Rhubarb-strawberry- elderflower sorbet (vegan),

Vanille, café, Baileys, chocolat noisette (végan), sorbet à la mangue (végan),

Sorbet rhubarbe-fraise-sureau (végan),

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.

2 dl CHF 3.00

3 dl CHF 3.50

Liter CHF 6.50