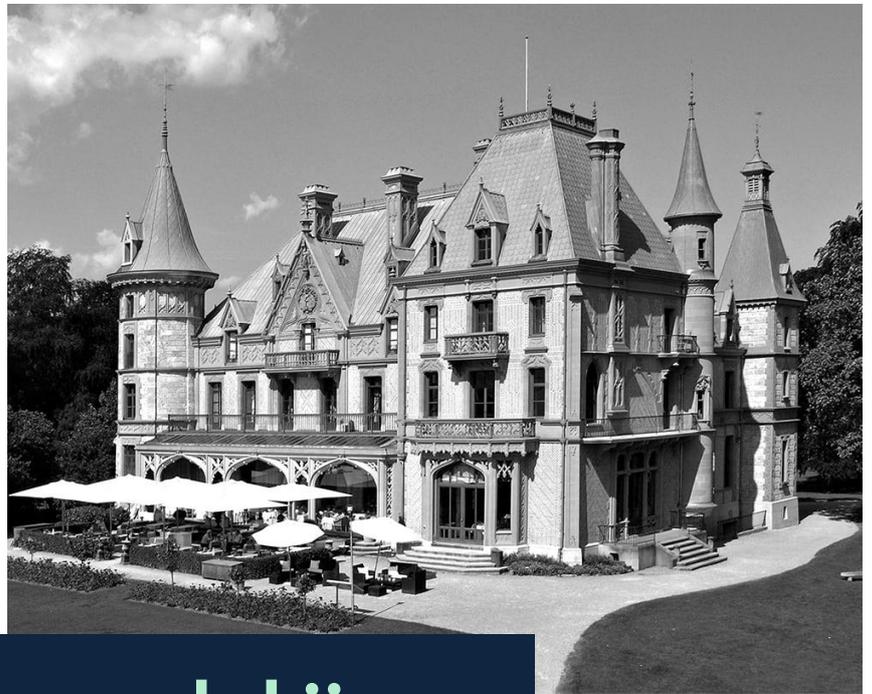


SCHLOSS  
**SCHADAU**

HOTEL - RESTAURANT



Menüvorschläge  
**Herbst**



## 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 Mai 2018

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 Herbstmenüs

Gültig von ca. 16. September bis ca. 31. Dezember

### Menü H1 à CH 68.00

Nüsslisalat an Himbeer-Dressing  
mit lauwarmen Waldpilzen und Croutons

CHF 14.00

\*\*\*

Maispouardenbrust mit Maronikruste an Trauben-Verjus-Sauce  
Quarkspätzli und herbstliche Gemüsevariation

CHF 38.00

\*\*\*

Lauwarme Crêpe mit Apfel-Zimtfüllung und hausgemachtem Vanilleglace

CHF 15.00

### Menü H2 à CHF 72.00

Hokkaido-Kürbissuppe mit Ingwer & Orange

CHF 10.00

\*\*\*

Am Stück gebratenes Kalbssteak mit frischen Waldpilzen an Rahmsauce  
Tagliatelle und Gemüsebouquet

CHF 48.00

\*\*\*

Mandel-Parfait mit Amaretti und eingelegten Zwetschgen

CHF 14.00

### Menü H3 à CH 77.00

Apfel-Selleriesuppe mit Grissini und geräucherter Ente

CHF 12.00

\*\*\*

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise  
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

CHF 50.00

\*\*\*

Trilogie von Mousse au Chocolat

CHF 15.00

# SCHLOSS SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

## Herbstliche Menükomponenten

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

	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
<b>Salate &amp; Kalte Vorspeisen</b>			
Grüner Salat mit Kernen und Sprossen oder Gemischter Salat	12.00	10.00	10.00
Lachs-Variation (Terrine, Lachsrose, Mousse, pochiert)	20.00	18.00	17.00
Crêperöllchen mit Rauchlachs und Frischkäse			
Salatbouquet an Haselnuss-Vinaigrette	16.00	15.00	14.00
Nüsslisalat an Himbeer-Dressing mit Waldpilzen und Croutons	14.00	13.00	12.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	13.00	12.00	11.00
Parmesan-Panna cotta mit Carpaccio vom Schweizer Rind	21.00	20.00	19.00
Hausgemachte Wildterrine mit Waldpilzen und Kräutersalat	21.00	20.00	19.00
Geräucherte Entenbrust mit Kürbis und Orange	22.00	21.00	20.00

	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
<b>Suppen</b>			
Currysuppe mit Kokosmilch Ananas-Chili-Schaum	10.00	10.00	9.00
Randensuppe mit Sauerrahm und Randenchips	10.00	10.00	9.00
Hokkaido-Kürbissuppe mit Ingwer & Orange <b>(geräucherte Ente + CHF 4.00)</b>	10.00	10.00	9.00
Steinpilzsuppe mit Rahmhaube und Croutons	10.00	10.00	9.00
Petersilienwurzel-Schaumsuppe <b>(mit Riesenkrevette + CHF 4.00)</b>	10.00	10.00	9.00
Weinschaumsuppe mit Brot-Chips	12.00	12.00	11.00
Selleriecrèmesuppe mit Gorgonzola	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
<b>Warme Vorspeisen</b>			
Mit Pfefferminze marinierter Graved Lachs auf Limetten-Risotto	19.00	18.00	16.00
Saisonale Frisch-Ravioli aus unserem à la carte-Angebot	19.00	18.00	16.00
Blätterteigkissen mit frischen Saisonpilzen an Kräuter-Rahmsauce	18.00	17.00	15.00
Selleriepürée mit Schmorgemüse und gratiniertem Ziegenkäse	20.00	19.00	17.00

# SCHLOSS SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

		Preis	Preis	Preis
		3-Gang	4-Gang	5-Gang
<b>Fischgerichte</b>				
Mit Lachsmousse souffliertes Steinbuttfilet auf zweierlei Petersilie	<i>Vorspeise</i>	26.00	24.00	20.00
	<i>Hauptgang</i>	46.00	44.00	40.00
Trilogie von der Jakobsmuschel	<i>Vorspeise</i>	24.00	22.00	22.00
Lachstranche im Rauchteemantel auf Belugalinsen und Gnocchi	<i>Vorspeise</i>	22.00	20.00	18.00
	<i>Hauptgang</i>	39.00	39.00	37.00
Zanderfilet auf Champagnerkraut mit Estragon und Schmelzkartoffeln	<i>Vorspeise</i>	22.00	20.00	18.00
	<i>Hauptgang</i>	42.00	42.00	40.00
Gebratenes Wolfsbarsch-Filet mit Lauch-Risotto und Wurzelgemüse	<i>Vorspeise</i>	24.00	22.00	20.00
	<i>Hauptgang</i>	46.00	44.00	42.00
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	Preis	Preis
	3-Gang	4-Gang	5-Gang
<b>Sorbets als Zwischengang</b>			
Basilikumsorbet mit Prosecco			6.00
Tomatensorbet mit Gin			6.00
Kräutorsorbet mit Champagner			6.00
Zitronensorbet mit Ginger Ale			6.00

	Preis	Preis	Preis
	3-Gang	4-Gang	5-Gang
<b>Fleischgerichte</b>			
Filet und Backe vom Pata Negra-Schwein mit Röstzwiebel-Kartoffelstock und herbstlichem Gemüse	42.00	40.00	38.00
Hausgemachter Hackbraten <u>oder</u> Suure Mocke <u>oder</u> Rindsschmorbraten mit Kräuter-Kartoffelpüree und Wurzelgemüse	35.00	33.00	31.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise und Pfeffersauce, Kartoffel-Thymiangratin und Gemüsebouquet	50.00	48.00	46.00
Am Stück gebratenes Hirsch-Entrecôte mit Wildrahmsauce Spätzli, Rotkohl mit Maroni, Rosenkohl und Apfel mit Preiselbeere	46.00	44.00	42.00
Zarte Kalbsschnitzel mit Zitronensauce, frittierten Kapern, Tessiner Weisswein-Risotto und mediterranes Gemüse	42.00	40.00	38.00
Am Stück gebratenes Kalbssteak mit Calvados-Sauce, Apfel- Waldpilzragout, Tagliatelle und Gemüsebouquet	48.00	46.00	44.00
Lammrückenfilet mit Kräuterkruste Kokos-Polenta und Ratatouille	44.00	42.00	40.00
Saltimbocca von der Schweizer Pouletbrust, Marsalajus Kartoffel-Terrine und Zucchini-Tomatengemüse	34.00	32.00	30.00
Maispoullardenbrust mit Maronikruste an Trauben-Verjus-Sauce Quarkspätzli, Rotkraut und Rosenkohl	38.00	36.00	34.00

SCHLOSS  
**SCHADAU**

HOTEL - RESTAURANT

	Preis	Preis	Preis
<b>Vegetarische Hauptgerichte</b>	<b>3-Gang</b>	<b>4-Gang</b>	<b>5-Gang</b>
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 Gemüse-Ragout (vegan) mit Kräutersauce mit sautierten Kartoffeln	28.00	28.00	28.00
Frische Ravioli aus der aktuellen à la carte-Karte (nach Saison)	Tages Preis	Tages Preis	Tages Preis
	<b>Preis</b>	<b>Preis</b>	<b>Preis</b>
<b>Käse als Zwischengang</b>	<b>3-Gang</b>	<b>4-Gang</b>	<b>5-Gang</b>
Vacherin Mont d'Or serviert mit Kümmel und Früchtebrot		12.00	12.00
Mille Feuille von Ziegen-Frischkäse und Honig mit Süsswein-Gelée	16.00	15.00	14.00
Käseteller mit einer Auswahl von Hart- und Weichkäse, Früchtebrot und zwei verschiedene Chutneys.	18.00	17.00	15.00
Käsebuffet mit Brotkorb und hausgemachten Chutneys (Ab 30 Personen/Berechnung per 100g)	14.00 /100g	14.00 /100g	14.00 /100g
	<b>Preis</b>	<b>Preis</b>	<b>Preis</b>
<b>Desserts</b>	<b>3-Gang</b>	<b>4-Gang</b>	<b>5-Gang</b>
Gebrannte Emmentaler Crème mit Merengue-Stückli	10.00	10.00	9.00
Trilogie von Mousse au Chocolat	14.00	13.00	12.00
Crêpe mit Apfel-Zimtfüllung und hausgemachtem Vanilleglace	15.00	14.00	13.00
Windbeutel mit Vanilleglace, Schokoladensauce und pochierte Birnen	15.00	14.00	13.00
Schadau-Dessertkomposition mit 3 verschiedenen Saison-Desserts	15.00	15.00	15.00
Grand Marnier Parfait mit marinierten Orangen	15.00	14.00	13.00
Marroni-Parfait mit marinierten Zwetschgen	14.00	13.00	12.00
Verschiedene hausgemachte Sorbets (3 Sorten) mit saisonaler Früchtegarnitur	12.00	12.00	11.00
Dessertbuffet mit verschiedenen hausgemachten Desserts nach Saison (ab 30 Gästen/ohne Käse)	22.00	22.00	22.00
Dessertbuffet mit verschiedenen hausgemachten Desserts nach Saison (ab 30 Gästen/mit Käse)	26.00	26.00	26.00

SCHLOSS  
**SCHADAU**

HOTEL - RESTAURANT

## Herbst & Winter-Pauschale

Kürbis-Suppe mit Croûtons und Kürbiskernöl

\*\*\*

Roulade von der Pouletbrust  
mit Frischkäse und Basilikum, Portwein-Sauce,  
Weisswein-Risotto und Wurzelgemüse

\*\*\*

Trilogie vom Mousse au Chocolat

\*\*\*

Inklusive Schadau Weiss- und Rotwein, Mineralwasser, Kaffee und Tee  
während 3 Stunden zum Essen

CHF 80.00 pro Person

Weitere Pauschalen finden Sie in unserer separaten Pauschalen-Dokumentation.

## Festmenü im Herbst & Winter

### 5-Gang

Amuse Bouche

\*\*\*

Hausgemachte Wildterrinen mit Preiselbeer-Mousse  
und Sellerie-Apfelvariation

\*\*\*

Kartoffel-Lauchsuppe mit Speck-Chip

\*\*\*

Duo vom Lachs und Steinbutt  
Petersilienwurzel-Püree und Kresse-Sauce

\*\*\*

Oberländer Kalbssteak am Stück mit Waldpilzen  
Buchweizen-Gnocchi und winterliches Gemüse

\*\*\*

Schloss-Schadau Dessert-Variation

CHF 90.00

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 „Grosse 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

**Fondue Chinoise  
auf der verglasten Veranda**

Von November bis Februar  
20 bis 50 Personen

**Fondue Chinoise  
3 - Gang-Menü**

Nüssli-Salat mit Speck, Ei und Croûton

\*\*\*

Fondue Chinoise à discrétion  
7 verschiedene Saucen, Reis, Pommes frites

\*\*\*

Marroni-Parfait mit marinierten Zwetschgen

\*\*\*

1 Kaffee oder Tee

CHF 68.00

**Glühwein-Aperitif im Schloss-Garten**

Hausgemachter Glühwein (weiss oder rot) à discrétion  
Blätterteig-Gebäck, Speck-Zwetschgen, Crostini mit Kürbis-Frischkäse

**30 Minuten** für CHF 12.00 pro Person

