

SCHLOSS  
**SCHADAU**  
HOTEL - RESTAURANT

**Auswahl vom 24. – 26. Dezember 2024**

Jeweils von 11.30 Uhr - 13.30 Uhr und ab 18.00 Uhr

**Ziegenkäse Mousse | Tramezzini | Birnen | Schwarze Nüsse** **CHF 24.00**

*Goat cheese mousse | Tramezzini | Pear | Black nuts*

Mousse de fromage de chèvre | Tramezzini | Poires | Noix noires

**Winterliche Blattsalate | Granatapfelkerne** **CHF 14.00**

**Geröstete Haselnüsse | Sprossen**

*(Schloss-Dressing oder Honig-Balsamico)*

*Leaf salads | Pomegranate | Roasted nuts | sprouts*

Salades hivernales | Grenades | Noisettes sautées | Pousses

**Steinpilz Creme Suppe | Pilzschaum** **CHF 15.00**

*Porcini Cream Soup | Mushroom Foam*

Soupe crémeuse aux cèpes | Mousseline de champignons

**Rinds Entrecôte | Kartoffel-Kräuter Krokette** **CHF 56.00**

**Im Ofen gegartes Wurzelgemüse | Trüffel Hollandaise | Jus**

*Beef Ribeye | Potato-Herb Croquette | Oven-Roasted Root Vegetables | Truffle Hollandaise | Jus*

Entrecôte de bœuf | Croquette de pommes de terre et herbes | Légumes racines au four

Hollandaise à la truffe | Jus

**Schwarzer Kabeljau | Venere Reis | Rande** **CHF 46.00**

**Meerrettich Sauce | Petersilien-Öl**

*Black cod | Venere rice | Beetroot | Horseradish sauce | Parsley oil*

Morue noire | Riz Venere | Betterave | Sauce au raifort | L'huile au persil

**Tofu Ragout mit Pilzen | Venere Reis | Wurzelgemüse** **CHF 36.00**

*Tofu ragout with mushrooms | Venere rice | Root vegetables*

Ragout de tofu aux champignons | Riz Venere | Légumes racines

**Mille-feuille | Lebkuchen Creme | Mandarinen Sorbet**

**Salziges Caramel** **CHF 18.00**

*Mille-feuille | Gingerbread cream | Mandarin sorbet | Salted caramel*

Mille-feuille | Crème au pain d'épices | Sorbet à la mandarine | Caramel salé

**Glace oder Sorbet**

pro Kugel **CHF 5.50**

(Vanille, Kaffee, Baileys, Haselnuss-Schoggi, Passionsfrucht, Waldbeere, Zimt)

SCHLOSS  
**SCHADAU**

HOTEL - RESTAURANT

**Menü vom 24. - 26. Dezember 2024**

Jeweils von 11.30 Uhr - 13.30 Uhr und ab 18.00 Uhr

**Ziegenkäse Mousse | Tramezzini | Birnen | Schwarze Nüsse**

*Goat cheese mousse | Tramezzini | Pear | Black nuts*

Mousse de fromage de chèvre | Tramezzini | Poires | Noix noires

\*\*\*

**Steinpilz Creme Suppe | Pilzschaum**

*Porcini Cream Soup | Mushroom Foam*

Soupe crémeuse aux cèpes | Mousseline de champignons

\*\*\*

**Rinds Entrecôte | Kartoffel-Kräuter Krokette**

**Im Ofen gegartes Wurzelgemüse | Trüffel Hollandaise | Jus**

*Beef Ribeye | Potato-Herb Croquette | Oven-Roasted Root Vegetables | Truffle Hollandaise | Jus*

Entrecôte de bœuf | Croquette de pommes de terre et herbes | Légumes racines au four

Hollandaise à la truffe | Jus

\*\*\*

**Mille-feuille | Lebkuchen Creme | Mandarinen Sorbet | Salziges Caramel**

*Mille-feuille | Gingerbread Cream | Tangerine Sorbet | Salty Caramel*

Mille-feuille | Crème au pain d'épices | Sorbet à la mandarine | Caramel salé

**4-Gang-Menü 95 CHF**

**Wein-Set mit 1 dl passendem Wein pro Gang:**

CHF 41.00 (4 Gläser)

**HOTELZIMMERSTÜCK**

**Donnerstag, 30. & Freitag, 31. Januar 2025**

Das «Theater an der Effingerstrasse» im Schloss Schadau zu Gast

**TOULOUSE**

Ein Theater gespielt, dort wo es handelt: im Hotelzimmer

Infos:

