

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

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 Wintermenüs

Gültig von ca. 1. Januar bis 31. März

Menu W1 à CH 62.00

Petersilienwurzel-Schaumsuppe und Blätterteigstange mit Gartenkräutern

CHF 10.00

Pouletbrust mit Steinpilz-Frischkäse gefüllt im Rohschinkenmantel

Weissweinsrisotto und glasiertes Wurzelgemüse

CHF 36.00

Crema Catalana mit Passionsfrucht parfümiert

CHF 16.00

Menü W2 à CHF 76.00

Weinschaumsuppe mit Rauchlachs und Meerrettich-Croutons

CHF 12.00

Am Stück gebratenes Kalbssteak mit glasierten Apfelschnitzen und Calvadossauce

Schupfnudeln und winterliches Gemüsebouquet

CHF 48.00

Zimtparfait mit Honigsauce und Mandelgebäck

CHF 16.00

Menü W3 à CH 85.00

Limettenrisotto mit geräuchertem Frutiger Stör

CHF 19.00

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise und Rotweinsauce

Lyoner-Kartoffeln und winterliches Marktgemüse

CHF 50.00

Grand Marnier Parfait

mit marinierten Orangen

CHF 16.00

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Winterliche Menükomponenten

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

	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Salate & Kalte Vorspeisen			
Grüner Salat mit Kernen und Sprossen oder Gemischter Salat	12.00	10.00	10.00
Variation vom Frutiger Stör	24.00	22.00	21.00
Crêperöllchen mit Rauchlachs und Frischkäse auf 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
Geräuchertes Kalbs-Carpaccio mit Wintertrüffel und Kräutersalat	22.00	20.00	18.00
Hausgemachte Pistazien-Geflügelterrinen mit Sellerie und Apfel	21.00	20.00	19.00
Mousse von der Rauchforelle mit mariniertem Gemüse und Dill	20.00	18.00	17.00

	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Suppen			
Currysuppe mit Kokosmilch und knusprigem Gemüseravioli	12.00	12.00	11.00
Randensuppe mit Sauerrahm und Randenchips	10.00	10.00	9.00
Leichtes Sauerkrautsüppchen mit Zanderfilet	14.00	13.00	12.00
Steinpilzsuppe mit Rahmhaube und Croutons	10.00	10.00	9.00
Petersilienwurzel-Schaumsuppe, Blätterteig mit Gartenkräutern	10.00	10.00	9.00
Weinschaumsuppe mit Rauchlachs und Meerrettich-Croutons	12.00	12.00	11.00
Selleriecrèmesuppe (mit Riesenkrevette + CHF 4.00)	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
Warme Vorspeisen			
Limettenrisotto mit geräuchertem Frutiger Stör	19.00	18.00	17.00
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
Kürbis-Kartoffelragout mit gratiniertem Ziegenkäse	20.00	19.00	17.00

SCHLOSS SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

		Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Fischgerichte				
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 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Sorbets als Zwischengang				
Basilikumsorbet mit Prosecco				6.00
Tomatensorbet mit Gin				6.00
Kräutorsorbet mit Champagner				6.00
Zitronensorbet mit Ginger Ale				6.00

		Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Fleischgerichte				
Filet und Haxe vom Schwein mit Röstzwiebel-Kartoffelstock und winterlicher Gemüsevariation		38.00	36.00	34.00
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 Rotwein- Sauce, Kartoffelragout und kleines Gemüse		50.00	48.00	46.00
Traditionelle Fleischplatte mit Siedfleisch, Hamme, Rippli, Speck, Saucisson und Zungenwurst mit Sauerkraut, Erbsmus, Salzkartoffeln Meereettichsauce, Senf und Zwiebelschweize		38.00	38.00	36.00
Roulade vom Kalbsschnitzel mit Salbei im Rohschinkenmantel mit Risotto und winterlichem Gemüse		44.00	42.00	40.00
Am Stück gebratenes Kalbssteak mit Sherry-Sauce, Thymian- Risotto und grilliertes Gemüse		48.00	46.00	44.00
Lammrückenfilet mit Kräuterkruste				
Kokos-Polenta und Kürbis-Marroni-Gemüse		44.00	42.00	40.00
Geschnetzeltes von der Schweizer Pouletbrust mit Waldpilzen Kartoffelgaletten und Spinat-Timbale		34.00	32.00	30.00
Maispouardenbrust mit Steinpilz-Frischkäse gefüllt mit Kräuterkruste, Herzoginnen-Kartoffeln und Wurzelgemüse		38.00	36.00	34.00

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Vegetarische Hauptgerichte			
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
	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Käse als Zwischengang			
Vacherin Mont d'Or serviert mit Kümmel und Fruchtbrot		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, Fruchtbrot und zwei verschiedene Chutneys.	18.00	17.00	15.00
Käsebüffet mit Brotkorb und hausgemachten Chutneys (Ab 25 Personen/Berechnung per 100g)	14.00 /100g	14.00 /100g	14.00 /100g
	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Desserts			
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
Dessertbüffet mit verschiedenen hausgemachten Desserts nach Saison (ab 25 Gästen/ohne Käse)	22.00	22.00	22.00
Dessertbüffet mit verschiedenen hausgemachten Desserts nach Saison (ab 25 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 Wildterriner 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

