

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 20.30Uhr für 3-4 Gänge

**Thunfisch im Sesam-Zitronenmantel, Burrata mit Cherry-Tomaten,  
Tomaten-Sponge und Basilikumöl**

*Burrata with cherry tomatoes, tomato sponge and basil oil*

Burrata avec des tomates cerises, éponge de tomate et l'huile au basilic

\*\*\*

**Spargel-Crème-Suppe mit Noilly Prat, Vanille und Erbsen-Sorbet**

*Asparagus cream soup with Noilly Prat, Vanilla and pea sorbet*

Crème d'asperges au Noilly Prat et à la vanille et son sorbet aux petits pois

\*\*\*

**Trofie mit Bärlauch, Pinienkernen, Shimeji-Pilzen  
und halbtrockneten Tomaten**

*Trofie pasta with wild garlic, pine nuts, shimeji mushrooms and dried tomatoes*

Trofie avec l'ail des ours, pignons, champignons « Shimeji » et tomates séchées

\*\*\*

**Schweizer Kalbs-Steak mit Morchel-Rahmsauce, Zweierlei von der Karotte und Spargel,  
dazu hausgemachte Kartoffel-Krokette**

*Sautéed Swiss veal steak with morel-cream sauce, variation of carrot et asparagus and homemade potato croquette*

Steak de veau sauté et sa sauce à la crème aux morilles, variation de carotte et d'asperge,  
et croquette de pommes de terre

\*\*\*

**Käse-Trilogie aus dem Jumi-Versum**

*Cheese selection from "Jumi"*

Sélection de fromages de « Jumi »

\*\*\*

**Frühlings Pavlova mit Rhabarber-Holunder-Ragout, Diplomat-Crème,  
hausgemachte Erdbeer-Sauerrahm Glace**

*Spring Pavlova with rhubarb-elderberry ragout, diplomat cream  
and homemade strawberry-sour cream ice*

Pavlova de printemps, ragout de rhubarbe au sureau, crème diplomate  
et sorbet maison aux fraises et crème aigre

**Menü in 3 Gängen: CHF 89.00 (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)**

**Menü in 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

**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

**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

**Burrata mit Cherry-Tomaten, Tomaten-Sponge und Basilikumöl** CHF 21.00

*Burrata with cherry tomatoes, tomato sponge and basil oil*

Burrata avec des tomates cerises, éponge de tomate et l'huile au basilic

**.. zusätzlich mit Thunfisch im Sesam-Zitronenmantel** + CHF 6.00

*.. with sautéed tuna with sesame-lemon coat*

*.. avec filet de thon sauté en croûte de sésame et citron*

**Trofie mit Bärlauch, Pinienkernen, Shimeji-Pilzen  
und halbgetrockneten Tomaten** CHF 18.00

*Trofie pasta with wild garlic, pine nuts, shimeji mushrooms and dried tomatoes*

Trofie avec l'ail des ours, pignons, champignons « Shimeji » et tomates séchées

**Spargel-Crème-Suppe mit Noilly Prat, Vanille und Erbsen-Sorbet** CHF 14.00

*Asparagus cream soup with Noilly Prat, Vanilla and pea sorbet*

Crème d'asperges au Noilly Prat et à la vanille et son sorbet aux petits pois

---

SCHLOSS  
**SCHADAU**

HOTEL - RESTAURANT

## Hauptgänge

**Schweizer Eglifilet mit Sauce Hollandaise, Petersilien-Kartoffeln,  
Zweierlei von der Karotte und Spargel** **CHF 46.00**

*Swiss perch filets with hollandaise sauce, parsley potatoes, variation of carrots and asparagus*

Filets de perches suisse et sa sauce hollandaise, pommes nature au persil, variation de carotte et asperges

**Ganze Seezunge ‘Müllerin Art’ mit Zitronen-Kapern-Butter,  
Frühlingsgemüse und hausgemachter Kartoffel-Krokette** **CHF 58.00**

*Whole sole meunière with lemon-caper butter, spring vegetables and homemade potato croquette*

Sole entière meunière et son beurre au câpres et citron, légumes de printemps  
et croquette de pommes de terre

**Lammragout ‚Emmentaler-Art‘ mit Safran-Sauce, Petersilien-Kartoffeln,  
Frühlingsgemüse, Croûtons und Shimeji-Pilzen** **CHF 42.00**

*Lamb stew « Emmental style » with saffron sauce, parsley potatoes, spring vegetables,  
croutons and Shimeji mushrooms*

Ragout d’agneau ‘façon Emmental’ et sa sauce au safran, pommes nature au persil,  
légumes de printemps, croûtons et champignons « Shimeji »

**Schweizer Kalbs-Steak mit Morchel-Rahmsauce,  
Zweierlei von der Karotte und Spargel, dazu hausgemachte Kartoffel-Krokette** **CHF 56.00**

*Sautéed Swiss veal steak with morel-cream sauce, variation of carrots and asparagus  
and homemade potato croquette*

Steak de veau sauté et sa sauce à la crème aux morilles, variation de carotte et asperges,  
et croquette de pommes de terre

**Rindsentrecôte « Café de Paris », Jus, Pommes Frites, Frühlingsgemüse** **CHF 49.00**

*Beef entrecôte « Café de Paris » with gravy, French fries and spring vegetables*

Entrecôte de bœuf « Café de Paris », jus, pommes frites et légumes de printemps

**Filet vom Kräuterschwein mit Chorizo-Sauce,  
Ribelmais Polenta-Schnitte, Zweierlei von der Karotte und Spargel** **CHF 45.00**

*Herbal pig filet with chorizo sauce, polenta slice, variation of carrots and asparagus*

Filet de porc et sa sauce au Chorizo, tranche de polenta, variation de carotte et asperges

---

SCHLOSS  
**SCHADAU**

HOTEL - RESTAURANT

## Hauptgänge

**Portion Spargeln mit Petersilien-Kartoffeln und Sauce Hollandaise** CHF 32.00

*Asparagus with parsley potatoes and Hollandaise sauce*

Portion d'asperges et sa sauce hollandaise, pommes nature au persil

**Zusätzlich Portion Rohschinken / with raw ham / jambon cru** CHF 8.00

**Zusätzlich Portion gekochter Schinken/ with ham / jambon cuit** CHF 6.00

**Trofie mit Bärlauch, Pinienkernen, Shimeji Pilzen und Kresse** CHF 28.00

*Trofie pasta with wild garlic, pine nuts, shimeji mushrooms and dried tomatoes*

Trofie avec l'ail des ours, pignons de pin, champignons shimeji et cresson

## Dessert

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

*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**

CHF 7.00

*Mini crème brûlée*

Mini crème brûlée

**Frühlings Pavlova mit Rhabarber-Holunder-Ragout, Diplomat-Crème,  
Hausgemachte Erdbeer-Sauerrahm Glace**

CHF 19.00

*Spring Pavlova with rhubarb-elderberry ragout, diplomat cream*

*and homemade strawberry-sour cream ice*

Pavlova de printemps, ragout de rhubarbe au sureau, crème diplomate

et sorbet maison aux fraises et crème aigre

**Paris-Brest mit Vanille-Haselnuss-Creme**

CHF 9.00

*Paris-Brest with vanilla hazelnut cream*

Paris-Brest à la crème vanille-noisette

---

SCHLOSS  
**SCHADAU**

HOTEL - RESTAURANT

## Coupe Klassiker

	Klein	Gross
<b>Schadau</b>		
Rhabarber-Erdbeer-Holundersorbet	<b>CHF 12.50</b>	<b>CHF15.50</b>
Mangosorbet, Haselnuss-Schoki, hausgemachte Granola, Schlagrahm		
<i>Rhubarb-strawberry- elderflower sorbet, hazelnut-chocolat ice cream, mango sorbet, homemade granola, whipped cream</i>		
Sorbet rhubarbe-fraise-sureau, noisette-chocolat glacé, sorbet à la mangue, granola et chantilly		

<b>Danmark</b>	<b>CHF 12.50</b>	<b>CHF 15.50</b>
Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Schlagrahm, karamellisierte Mandelsplitter		
<i>Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream,</i>		
Glace à la vanille, sauce au chocolat chaud, chantilly		

<b>Café Glacé</b>	<b>CHF 12.50</b>	<b>CHF 15.50</b>
Kaffee- und Bailey's-Glace mit einem Espresso und Schlagrahm		
<i>Coffee and Bailey's ice cream with whipped cream, espresso,</i>		
Glace au café et au Bailey's, chantilly, espresso chaud		

## Glace- und Sorbet der Gelateria Brüderli Thun



Vanille, Kaffee, Baileys, Haselnuss-Schoki (vegan),	<b>Pro Kugel</b>	<b>CHF 5.00</b>
Mangosorbet (vegan), Frühlingssorbet(vegan)	<b>zusätzlich Schlagrahm</b>	<b>CHF 2.00</b>
<i>Vanilla, coffee, Bailey's, hazelnut-chocolate (vegan), mango sorbet (vegan),</i>		
<i>Rhubarb-strawberry- elderflower sorbet (vegan),</i>		
Vanille, café, Baileys, chocolat noisette (végan), sorbet à la mangue (végan),		
Sorbet rhubarbe-fraise-sureau (végan),		

## Täglich frisch gebacken «äs het solange's het»

<b>Tageskuchen, fragen Sie unser Service-Team (Daily cake)</b>	<b>CHF 7.50</b>
<b>+ zusätzlich Schlagrahm CHF 2.00</b>	

**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.**

---

SCHLOSS  
**SCHADAU**  
HOTEL - RESTAURANT

## 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**

---

## La Grande Table

Sommer-Tavolata auf der Schlosswiese unter freiem Himmel.

Sonntag, 27. Juli 2025 um 17.00 Uhr

Informationen und Anmeldung:

