

SCHLOSS  
**SCHADAU**

HOTEL - RESTAURANT

## Wochenmenüs

Montag, 28.04.2025 bis Samstag, 03.05.2025

ab 11.45 Uhr bis 13.30 Uhr

### Tagessuppe

Apfel-Sellerie-Creme Suppe

\*\*\*

### Tagessalat

Gezupfte Blattsalate mit marinierten Kichererbsen, gerösteten Kernen und Schloss Dressing

### Menü Fleisch

Tagessuppe *oder* Tagessalat

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes  
mit Röstitaler und Kefen

**CHF 27.00**

### Menü Fisch

Tagessuppe *oder* Tagessalat

\*\*\*

Marinierte Crevetten  
mit Risotto und Cherry Tomaten «tricolore»

**CHF 27.00**

### Menü Vegi

Calamarata Pasta  
mit Cherry Tomaten «tricolore»,  
Basilikum Pesto und Burrata

**CHF 25.00**

\*\*\*

### Wochendessert

Quark Schnitte

**Dessert CHF 6.00**

### Deklarationen:

**Menü Fleisch:** Schweiz

**Menü Fisch:** Vietnam

**Business Lunch:** Australien

**Brot:** Bäckerei Felder, Spiez | Bistro Boulangerie, Schweiz

**Burger-Brioche:** Brioche-Bun, Schweiz

### Business Lunch

Hausgebeizte Lachs mit Avocadocrème,  
Brioche und Kräuteröl

\*\*\*

Rindsfilet-Würfel mit Calvados-Sauce,  
Röstitaler, Kefen und Karottenpüree

**CHF 48.00**

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**