

Abo [Restaurantkritik: Schloss Schadau, Thun](#)

Ein Hirsch-Entrecôte für Könige

Beim Ausflugslokal am Thunersee ist die Aussicht die Krönung des Besuchs. Doch wie gut ist das Essen, speziell der Hauptgang mit Wild?



Daniel Böniger

Publiziert heute um 16:00 Uhr



Viel Süsse umspielt das Hirsch-Entrecôte – zu viel sogar?

Foto: Daniel Böniger

Auch das Ambiente zählt. Und darum gibt es in der Schweiz nicht zufällig ein paar ganz grosse Köche, die ihre Kunst in Schlössern zelebrieren. Bekanntestes Beispiel dafür ist Dreisternchef Andreas Caminada im Schloss Fürstenu; fürstlich gegessen haben wir dieses Jahr aber auch bei Ale Mordasini in den Gemäuern der Krone Regensburg. Das sind zwei Topadressen mit grossen Namen am Herd, die selbstredend ihren Preis haben – für das etwas kleinere Budget empfiehlt sich ein Zmittag im Schloss Schadau in Thun. Auch dort kann der Gast König sein.

Vor dem Essen lohnt es sich, den englisch angehauchten Schlosspark zu erkunden. Um Appetit zu holen, aber auch, um die verschiedenen Baumarten im Arboretum zu bestaunen. Hinzu kommt eine wunderbare Aussicht auf den Thunersee und die Berner Berge. Dort plustern fünf Schwäne ihre Flügel und führen ein herbstliches Ballett auf. Doch dem schönsten Tier an diesem Samstagmittag begegnen wir erst nachher: dem Hirsch, der eine halbe Stunde später drinnen als Hauptgang auf den Tisch kommt.



Buckingham-Palast? Nein, das ist das Schloss Schadau am Thunersee.

Foto: Daniel Böniger

Serviert wird das Entrecôte, bedeckt mit einer gratinierten Kürbiskernkruste. Das buchdicke Stück Wildfleisch ist innen perfekt rosa, zart und saftig, wie es sein soll. Die Entourage? Angebratene Spätzli, glasierte Marroni, Pastinakencreme und Rotkraut. Wobei es hier anzumerken gilt, dass dem violett leuchtenden Kabisgemüse ein zusätzlicher Spritzer Essig oder sonst ein Säurekick gutgetan hätte. Klar, es darf im Herbst auf dem Teller süss und barock zu- und hergehen – aber eben nicht nur, es braucht ein Gegengewicht.

Für einmal sind die «Chicken Nuggets» keine stupiden panierten Tierli.

Auch der Rest der «Royal Family» ist zufrieden: Die Vanille-Krustentier-Sauce zu einem auf der Haut gebratenen Wolfsbarsch ist mundfüllend und raffiniert, wie die Gattin findet, die Salzkartoffeln und der Wirz mit Rahmsauce dazu ohne Tadel. Begeistert ist der Nachwuchs: Für einmal sind die «Chicken Nuggets» keine stupiden panierten Tierli, sondern richtige Pouletstücke mit wunderbar knuspriger Hülle. Und: Es hat genug davon auf dem Teller.



Keine Pommes Duchesse, sondern Salzkartoffeln werden zum Wolfsbarsch serviert.

Foto: Daniel Böniger

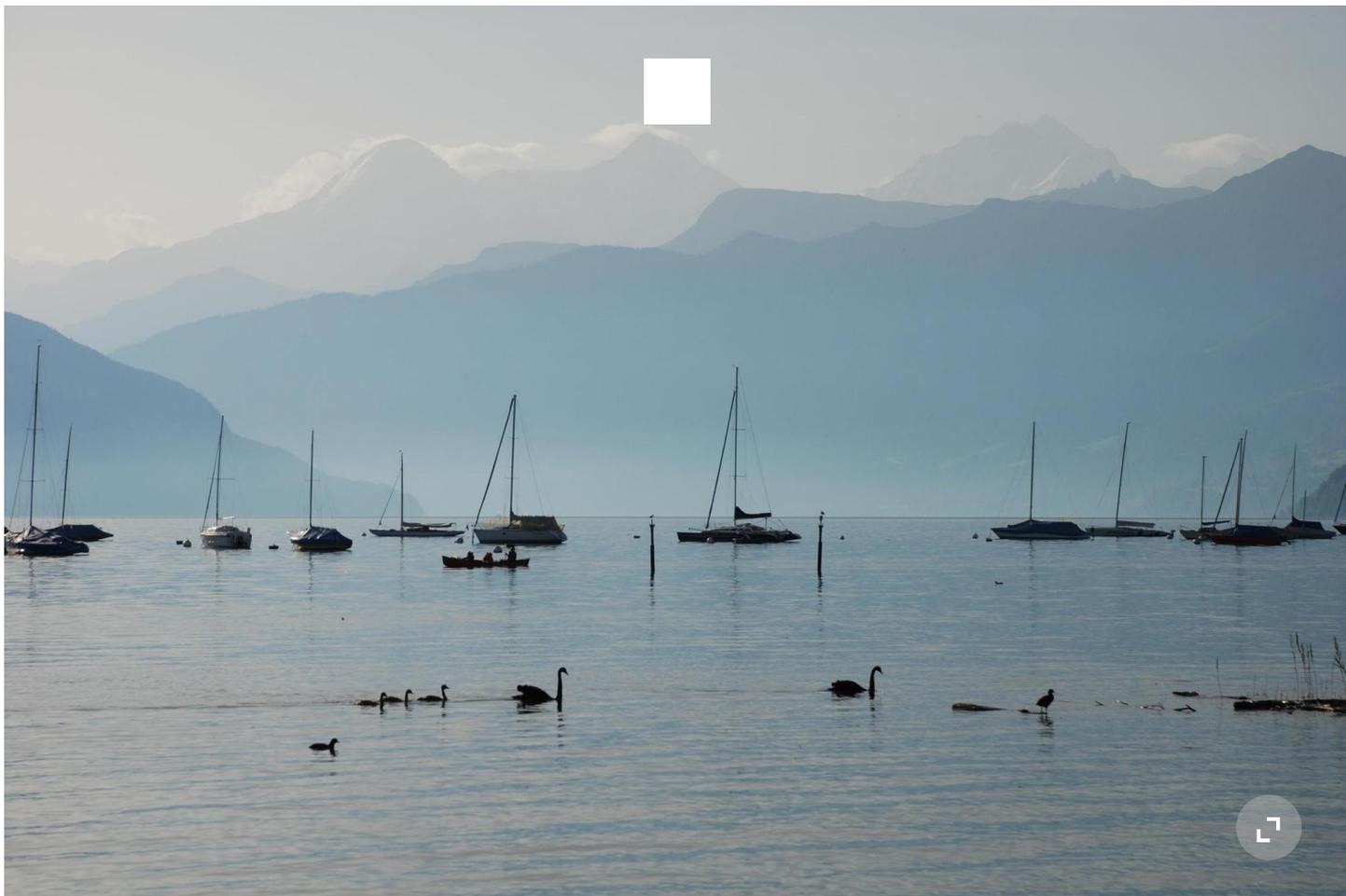
Alles bestens, müsste das Dekret also lauten. Leider nicht ganz: Was am Ende als Espresso auf dem Tisch landet, ist eine dünne, charakterlose Brühe, die dem zuvor Gebotenen alles andere als würdig scheint. Man schaut darum nochmals durch die grossen Fenster auf den Thunersee – denn dies vermag dem Mittagessen viel eher die Krone aufzusetzen als der Kaffee.

Schloss Schadau, Seestr. 45, 3600 Thun

Tel. 033 222 25 00, www.schloss-schadau.ch 

Täglich geöffnet; Mittagsmenüs ab 22, Hauptgänge à la carte ab 28 Fr.





Royale Rundschau: So schön kann die Aussicht im Schloss Schadau sein.

Foto: bom, Bildarchiv Tamedia

SonntagsZeitung

Dieser Text stammt aus der aktuellen Ausgabe. Jetzt alle Artikel im E-Paper der SonntagsZeitung lesen: [App für iOS](#) – [App für Android](#) – [Web-App](#)

Publiziert heute um 16:00 Uhr

0 Kommentare

Ihr Name

Speichern

MEHR ZUM THEMA



Abo [Das Magdalena in Rickenbach](#)
SZ

Statt Rindsfilet gibts Rande

Ein junges Team hat während des Corona-Lockdown im Kanton Schwyz ein tolles Gourmetlokal eröffnet. Fleisch wird wie selbstverständlich zur Nebensache.

10.10.2020



Abo [Vegi-Burger bei McDonald's](#)
Der «McFleischfrei» in der Gastro-Kritik

Beim Hamburger-Giganten setzt man neu auf Poulet-Ersatz aus Milchprotein und Hafer. Ob das auch schmeckt?

26.09.2020



[Restaurantkritik](#)
Tatar an

Das Speiselokal im Mattequartier: Rindstatar-Var auch mit Came schmeckt?

12.09.2020

Tages-Anzeiger

[Startseite](#)

[E-Paper](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Kontaktformular](#)

[Abo abschliessen](#)

▼ **Alle Medien von Tamedia**

© 2020 Tamedia. All Rights Reserved