

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Wochenmenüs

Montag, 10.08.2026 bis Samstag, 15.08.2026
ab 11.45 Uhr bis 13.30 Uhr

Tagessuppe

Currycremesuppe

Tagessalat

Gezupfte Blattsalate mit Linsensalat, gerösteten Kerne und Schloss Dressing

Menü Fleisch

Suppe oder Salat

Poulet-Piccata mit Spaghetti Chitarra,
Tomaten-Basilikum-Sugo
und zweierlei Zucchini

CHF 27.00

Menü Fisch

Suppe oder Salat

Bowle mit Thunfischwürfeln,
Basmati-Wildreis, Avocado, Goma Wakame
und Edamame-Bohnen

CHF 27.00

Menü Vegi

Suppe oder Salat

Cremige Spaghetti Chitarra mit Rucola-Pesto
Pinienkernen und halbetrockneten Tomaten

CHF 25.00

Wochendessert

Quarkcreme mit Himbeeren-Kompott

Dessert CHF 6.00

Deklarationen:

Menü Fleisch: Schweiz

Menü Fisch: Italien

Business Lunch: Vereinigtes Königreich

Brot: Fredys, Schweiz, Bistro Boulangerie, Schweiz

Burger-Brioche: Brioche-Bun, Schweiz

Business Lunch

Gambero-Rosso-Carpaccio
mit Aprikosen-Chutney und Salz-Zitrone

Kalbssteak

mit Piemonteser-Kruste überbacken, Jus,
Duchessekartoffeln und zweierlei Zucchini

CHF 48.00

Weitere Gerichte

Gezupfte Blattsalate mit gerösteten Kernen, gehobeltem Fenchel, Heidelbeeren und Sprossen **CHF 15.00**

Leaf salads with roasted seeds, sliced fennel, blueberries and sprouts

Laitue d'été, grains sautés, juliennes de fenouil, myrtilles et pousses

*** Schloss- oder Honig-Balsamico-Dressing** / French- or balsamic-honey dressing

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 gepickelten Radieschen, Eigelb Creme und Belper Knolle, serviert mit Toast und Butter

Vorspeise **CHF 27.00**

Hauptgang **CHF 42.00**

Beefsteak Tatar with pickled radish, egg yolk cream, Belper Knolle cheese,

Toast and butter

Tartare de bœuf "Schadau", radis marinés, crème au jaune d'œuf, fromage Belper Knolle

mit Pommes Frites / *with French Fries* / *avec pommes frites* **+ 5.00**

Club Burger Schadau **CHF 32.00**

Rosa gebratenes Rindfleisch-Pattie von der Stadtmetzgerei Muster im Bräse-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

mit Pommes Frites **oder** mit Salat **gross CHF 38.00**

Deep fried perch filets with tartar sauce, French fries, or salad

Filets de perche frits et sa sauce tartare, pommes frites ou salade

Süsses

Mini-Crème brûlée CHF 7.00

Mini crème brûlée

Mini crème brûlée

Tiramisu Schadau CHF 12.00

Tiramisu Schadau

Tiramisu Schadau

Danmark Klein CHF 12.50 Gross CHF 15.50

Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Schlagrahm, karamellisierte Mandelsplitter

Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream,

Glace à la vanille, sauce au chocolat chaud, chantilly

Café Glacé CHF 12.50 CHF 15.50

Kaffee- und Bailey's-Glace mit einem Espresso und Schlagrahm

Coffee and Bailey's ice cream with whipped cream, espresso,

Glace au café et au Bailey's, chantilly, espresso chaud

Schadau CHF 12.50 CHF 15.50

Himbeere Sorbet, Haselnuss-Schoki, Mango Sorbet,

Hausgemachte Granola, Schlagrahm

Raspberry sorbet, hazelnut-chocolat, mango sorbet, granola and whipped cream

Sorbets de framboise, noisette-chocolat et mangue, granola et chantilly

Glace- und Sorbet der Gelateria Brüderli Thun

Vanille, Kaffee, Baileys, Haselnuss-Schoki (vegan), Pro Kugel CHF 5.00

Mango (Vegan), Himbeere(vegan) zusätzlich Schlagrahm CHF 2.00

Vanilla, coffee, Bailey's, hazelnut-chocolate (vegan), Mango (vegan), Raspberry (vegan),

Vanille, café, Baileys, chocolat-noisette (végan), mangue (végan), framboises (végan),

Kuchen oder Tarte Nach Tagesangebot «äs het solang's het»

Tages Kuchen CHF 7.50

Cake of The Day

Gâteau du jour

+ zusätzlich Schlagrahm CHF 2.00

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

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.

Please inform us about your allergies and incompatibilities. We are happy to inform you about all the ingredients and origins.

Merci de nous informer de vos allergies et intolérances alimentaires. Nous sommes heureux de vous informer sur la provenance et les ingrédients de nos plats.

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

Unsere Events im Schloss Schadau

