

HOTEL - RESTAURANT



Speisekarte



SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Schadau-Menü

letzte Bestellung bis 20.00 Uhr für das komplette Menü oder 5-Gänge | bis 20.30Uhr für 4 Gänge

**Gemüseterrine mit Zwiebel-Frischkäse, Gemüse-Chips,
geräucherter Eigelbcrème und Kräutersalat**

Vegetable terrine with onion-fresh cheese, vegetable chips, smoked egg yolk and herb salad
Terrine de légume, fromage frais aux oignons, crème de jaune d'œuf fumé et salade aux herbes

Maroni-Portweinsuppe mit Trauben-Sorbet und Haselnuss-Crumble

Chestnut and port wine soup with grape sorbet and hazelnut crumble
Soupe de marrons au porto, sorbet au raisin et crumble aux noisettes

Onsen-Ei mit Steinpilz-Kartoffeln, Kräuteröl, Birnen-Gel und Lauchstroh

Onsen egg with porcini potatoes, herb oil, pear gel and crispy leek
Œuf onsen, pommes de terre aux cèpes, huile aux herbes, gel de poire et poireau croustillant

Sautiertes Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce, Spätzli, Herbstgemüse und Sellerie-Püree

Sautéed beef fillet with green peppercorn sauce, spaetzli, autumn vegetables and celeriac purée
Filet de bœuf sauté, sauce au poivre vert, spätzli, légumes d'automne et purée de céleri-rave

Käse-Trilogie aus dem Jumi-Versum

Cheese selection from "Jumi"
Sélection de fromages de « Jumi »

**Weisses Schokoladen-Mousse mit Tonkabohnen, Feigen-Gel
Cassis-Sorbet und Vanille-Crumble**

White chocolate mousse with tonka beans, fig gel, blackcurrant sorbet and vanilla crumble
Mousse au chocolat blanc aux fèves tonka, gel de figue, sorbet au cassis et crumble à la vanille

Menü mit 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 39.00 4 Gläser / CHF 49.00 5 Gläser / CHF 60.00 6 Gläser

Sherry-Set mit 5cl Sherry pro Gang:

CHF 45.00 4 Gläser / CHF 55.00 5 Gläser

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Schadau-Menü vegetarisch

letzte Bestellung bis 20.00 Uhr für das komplette Menü oder 5-Gänge | bis 20.30 Uhr für 4 Gänge

**Gemüseterrine mit Zwiebel-Frischkäse, Gemüse-Chips,
geräucherter Eigelbcrème und Kräutersalat**

Vegetable terrine with onion-fresh cheese, vegetable chips, smoked egg yolk and herb salad
Terrine de légume, fromage frais aux oignons, crème de jaune d'œuf fumé et salade aux herbes

Maroni-Portweinsuppe mit Trauben-Sorbet und Haselnuss-Crumble

Chestnut and port wine soup with grape sorbet and hazelnut crumble
Soupe de marrons au porto, sorbet au raisin et crumble aux noisettes

Onsen-Ei mit Steinpilz-Kartoffeln, Kräuteröl, Birnen-Gel und Lauchstroh

Onsen egg with porcini potatoes, herb oil, pear gel and crispy leek
Œuf onsen, pommes de terre aux cèpes, huile aux herbes, gel de poire et poireau croustillant

**Herbst-Teller mit Spätzli, Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Pilzragout,
Kürbis und Preiselbeer-Apfel**

*Autumn plate with spaetzli, chestnuts, red cabbage, Brussels sprouts,
mushroom ragout, pumpkin and cranberry apple*
Assiette d'automne avec spätzli, marrons, chou rouge, choux de Bruxelles,
ragoût de champignons, courge et pomme aux airelles

Käse-Trilogie aus dem Jumi-Versum

Cheese selection from "Jumi"
Sélection de fromages de « Jumi »

**Weisses Schokoladen-Mousse mit Tonkabohnen, Feigen-Gel,
Cassis-Sorbet und Vanille-Crumble**

White chocolate mousse with tonka beans, fig gel, blackcurrant sorbet and vanilla crumble
Mousse au chocolat blanc aux fèves tonka, gel de figue, sorbet au cassis et crumble à la vanille

Menü mit 4 Gängen: CHF 85.00 (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)

Menü mit 5 Gängen: CHF 98.00 (Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)

Komplettes Genuss-Menü in 6 Gängen: CHF 112.00

Wein-Set mit 1 dl passendem Wein pro Gang:

CHF 39.00 4 Gläser / CHF 49.00 5 Gläser / CHF 60.00 6 Gläser

Sherry-Set mit 5cl Sherry pro Gang:

CHF 45.00 4 Gläser / CHF 55.00 5 Gläser

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Vorspeisen

**Herbstliche Blattsalate mit gerösteten Kürbiskernen,
Cranberries und Sprossen** CHF 15.00

Autumn leaf salads with roasted pumpkin seeds, cranberries and sprouts

Salades d'automne, graines de courge grillées, canneberges et pousses

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

Nüssli-Salat mit Speck, Ei und Croûtons CHF 18.00

Lamb's lettuce salad with bacon, egg and croutons

Salade de mâche au lard, œuf et croûtons

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

**Rindstatar «Schadau» mit Kürbis-Schalotten-Chutney, Eigelbcrème
und Belper Knolle, serviert mit Toast und Butter**

Vorspeise	CHF 27.00
Hauptgang	CHF 42.00

*Beef tartare "Schadau" with pumpkin and shallot chutney, egg yolk cream and Belper Knolle cheese,
served with toast and butter*

Tartare de bœuf « Schadau », chutney de courge et d'échalotes, crème au jaune d'œuf
et Belper Knolle, servi avec toast et beurre

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

**Entenleber-Parfait mit Kürbis-Chutney, gerösteten Haselnüssen,
Federkohl-Chips und Birnen-Gel** CHF 22.00

Duck liver parfait with pumpkin chutney, roasted hazelnuts, kale chips and pear gel

Parfait de foie de canard, chutney de courge, noisettes grillées, chips de chou kale et gel de poire

**Gemüseterrine mit Zwiebel-Frischkäse, Gemüse-Chips,
geräucherter Eigelbcrème und Kräutersalat** CHF 20.00

Vegetable terrine with onion-fresh cheese, vegetable chips, smoked egg yolk and herb salad

Terrine de légume, fromage frais aux oignons, crème de jaune d'œuf fumé et salade aux herbes

Maroni-Portweinsuppe mit Trauben-Sorbet und Haselnuss-Crumble CHF 15.00

Chestnut and port wine soup with grape sorbet and hazelnut crumble

Soupe de marrons au porto, sorbet au raisin et crumble aux noisettes

Onsen-Ei mit Steinpilz-Kartoffeln, Kräuteröl, Birnen-Gel und Lauchstroh CHF 22.00

Onsen egg with porcini potatoes, herb oil, pear gel and crispy leek

Œuf onsen, pommes de terre aux cèpes, huile aux herbes, gel de poire et poireau croustillant

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Hauptgänge

Filet vom Schweizer Saibling mit Weissweinsauce, Steinpilz-Kartoffeln, Kräuteröl und Lauchstroh CHF 46.00

Swiss char fillet with white wine sauce, porcini potatoes, herb oil and crispy leek
Filet d'omble chevalier suisse, sauce au vin blanc, pommes de terre aux cèpes, huile aux herbes et poireau croustillant

Jakobsmuscheln mit Ribelmais-Polenta, Kürbis und Maroni CHF 48.00

Scallops with Ticino bramata polenta, pumpkin and chestnuts
Coquilles Saint-Jacques, polenta bramata tessinoise, courge et marrons

Perlhuhn-Brust mit Albufera-Sauce, Ribelmais-Polenta, Rotkraut und Maroni CHF 44.00

Guinea fowl breast with Albufera sauce, Ticino bramata polenta, red cabbage and chestnuts
Suprême de pintade, sauce Albufera, polenta bramata tessinoise, chou rouge et marrons

Cordon-bleu vom Apfelschwein mit Schinken und Taleggio, Pommes frites, Herbstgemüse und Sellerie-Püree CHF 39.00

Cordon bleu of apple-fed pork with ham and Taleggio, French fries, autumn vegetables and celeriac purée
Cordon-bleu de porc nourri aux pommes, jambon et Taleggio, frites, légumes d'automne et purée de céleri-rave

Sautiertes Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce, Spätzli, Herbstgemüse und Sellerie-Püree CHF 56.00

Sautéed beef fillet with green peppercorn sauce, spaetzli, autumn vegetables and celeriac purée
Filet de bœuf sauté, sauce au poivre vert, spätzli, légumes d'automne et purée de céleri-rave

Chateaubriand für 2 Personen (mind. 45 Minuten Wartezeit) pro Person: CHF 68.00

Chateaubriand for 2 people (minimum waiting time 45 minutes
Chateaubriand pour 2 personnes (45 minutes d'attente minimum),

1. Gang mit Sauce Béarnaise, Pommes Frites und Herbstgemüse

1st course with Béarnaise sauce, French fries and autumn vegetables
1^{er} service avec sauce béarnaise, frites et légumes d'automne

2. Gang mit grüner Pfeffersauce, Spätzli, Rotkraut, Maroni und Sellerie-Püree

2nd course with green peppercorn sauce, spaetzli, red cabbage, chestnuts and celeriac purée
2^{ème} service avec sauce au poivre vert, spätzli, chou rouge, châtaignes et purée de céleri-rave

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Hauptgänge vegetarisch und vegan

Herbst-Teller mit Spätzli, Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Pilzragout, Kürbis und Preiselbeer-Apfel CHF 34.00

Autumn plate with spaetzli, chestnuts, red cabbage, Brussels sprouts, mushroom ragout, pumpkin and cranberry apple

Assiette d'automne avec spätzli, marrons, chou rouge, choux de Bruxelles, ragoût de champignons, courge et pomme aux airelles

Onsen-Ei mit Steinpilz-Kartoffeln, Kräuteröl, Birnen-Gel und Lauchstroh CHF 35.00

Onsen egg with porcini potatoes, herb oil, pear gel and crispy leek

Œuf onsen, pommes de terre aux cèpes, huile aux herbes, gel de poire et poireau croustillant

Veganes Waldpilz-Ragout mit Ribelmais-Polenta, Kürbis und Rosenkohl CHF 30.00

Vegan wild mushroom ragout with Ticino bramata polenta, pumpkin and Brussels sprouts

Ragoût végétal de champignons sauvages, polenta bramata tessinoise, courge et choux de Bruxelles

Herbst-Specials

Hirschpfeffer mit Pilzen und Croûtons, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Preiselbeer-Apfel CHF 42.00

Venison pepper stew with mushrooms and croutons, spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts and cranberry apple

Civet de cerf aux champignons et croûtons, spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons et pomme aux airelles

Reh-Entrecôte mit Preiselbeer-Rahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Apfel CHF 56.00

Roe deer entrecôte with creamy cranberry sauce, spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts and apple

Entrecôte de chevreuil, sauce à la crème et aux airelles, spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons et pomme

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

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

Weisses Schokoladen-Mousse mit Tonkabohnen, Feigen-Gel Cassis-Sorbet und Vanille-Crumble

CHF 19.00

White chocolate mousse with tonka beans, fig gel, blackcurrant sorbet and vanilla crumble

Mousse au chocolat blanc aux fèves tonka, gel de figue, sorbet au cassis et crumble à la vanille

Baba au Rhum mit Zwetschgen-Kompott und Schlagrahm

CHF 12.00

Rum baba with plum compote and whipped cream

Baba au rhum, compote de pruneaux et Chantilly

Vermicelles mit Meringue-Brösel und Schlagrahm

Klein

CHF 12.00

Gross

CHF 15.00

Vermicelles with meringue crumbs and whipped cream

Vermicelles, éclats de meringue et Chantilly

Coupe Klassiker

Nesselrode

Klein

CHF 13.00

Gross

CHF 16.00

Vermicelles, Vanille-Glace, Meringue-Brösel, Schlagrahm

Vermicelles, vanilla ice cream, meringue crumbs and whipped cream

Vermicelles, glace à la vanille, éclats de meringue et Chantilly

Schadau

CHF 12.50

CHF 15.50

Cassis-Sorbet, Haselnuss-Schoki, Mango Sorbet,

Hausgemachte Granola, Schlagrahm

Blackcurrant sorbet, hazelnut chocolate, mango sorbet, homemade granola and whipped cream

Sorbet au cassis, chocolat-noisette, sorbet à la mangue, granola maison et Chantilly

Danmark

CHF 12.50

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

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT



Glace- und Sorbet der Gelateria Brüderli Thun

Vanille, Kaffee, Baileys, Haselnuss-Schoki (vegan),	Pro Kugel	CHF 5.00
Mango (Vegan), Cassis (vegan)	zusätzlich Schlagrahm	CHF 2.00
<i>Vanilla, coffee, Baileys, hazelnut chocolate (vegan), mango (vegan), blackcurrant (vegan)</i>		
Vanille, café, Baileys, chocolat-noisette (végan), mangue (végane), cassis (végan)		

Täglich frisch gebacken «äs het solang's het»

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

**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. 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
-------------	-----------------	-------------	-----------------	--------------	-----------------

**Von Grusel- und Krimiabend bis zu Jazz-Dinner und Wedding-Dress-Party-
unsere Events in den Herbst- und Wintermonaten:**

