

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Wochenmenüs

Montag, 23. bis Samstag, 28. März 2026

ab 11.45 Uhr bis 13.30 Uhr

Tagessuppe

Kartoffel-Trüffel-Suppe

Tagessalat

Gezupfte Blattsalate, Randensalat, geröstete Kerne und Honig-Balsamico Dressing

Menü Fleisch

Suppe oder Salat

Pouletgeschnetzeltes "Riz Casimir"
mit Pilaw-Reis und Fruchtgarnitur

CHF 27.00

Menü Fisch

Suppe oder Salat

Gebratene Garnelen auf Bärlauch-Risotto
und marinierten Cherry-Tomaten

CHF 27.00

Menü Vegi

Suppe oder Salat

Vegetarische Lasagne mit Nuss-Bolognaise
und Tomaten Sauce

CHF 25.00

Wochendessert

Erdbeer-Topfenknödel
mit Vanillesauce

Dessert CHF 6.00

Deklarationen:

Menü Fleisch: Schweiz

Menü Fisch: Vietnam

Business Lunch: Schweiz

Brot: Bäckerei Felder, Spiez | Bistro Boulangerie, Schweiz

Burger-Brioche: Brioche-Bun, Schweiz

Business Lunch

Ceviche von der Jakobsmuschel
mit Mango, Sellerie und Avocado

Sous-vide gegartes Schweinsfilet
mit Pilzrahmsauce
Tagliarini, und Kefen

CHF 48.00

Weitere Gerichte

**Winterliche Blattsalate mit Karotten-Streifen, gerösteten Haselnüssen
Cranberries und Sprossen** **CHF 15.00**

Winter leaf salads with carrot, roasted hazelnuts, cranberries and sprouts

Laitue d'hiver, juliennes de carotte, noisettes sautées, canneberge et pousses

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

Nüsslisalat mit Speck, Ei, Trauben, Croûtons und Sprossen **CHF 18.00**

Lamb's lettuce with bacon, egg, grapes, croutons and sprouts

La mâche avec lard, œuf, raisins, pousses et croûtons

*** 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 Eigelbcreme, Belper Knolle und
gepickelten roten Zwiebeln, serviert mit Toast und Butter**

Vorspeise **CHF 27.00**

Hauptgang **CHF 42.00**

Beefsteak Tatar with egg yolk cream, "Belper Knolle" and pickled onions

Toast and butter

Tartare de bœuf "Schadau" et sa crème au jaune d'œuf, « Belper Knolle »

et oignons aigres-doux, servi avec toast et beurre

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 Brioche-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

Mini-Crème brûlée

CHF 7.00

Mini crème brûlée

Mini crème brûlée

Toffee-Pudding mit Karamelsauce und Vanille-Glace

CHF 12.00

Toffee-Pudding with caramel sauce and vanilla ice cream

Pudding toffee et sa sauce au caramel, glace à la vanille

Vermicelles mit Meringue-Brösel und Schlagrahm

klein

gross

Chestnut mash with meringue crumbs and whipped cream

CHF 13.00

CHF 16.00

Vermicelles, miettes de meringue et chantilly

Coupe Nesselrode

CHF 13.00

CHF 16.00

Vermicelles, Vanilleglace, Meringuebrösel, Schlagrahm

Chestnut mash, vanilla ice cream, meringue crumble and whipped cream

Vermicelles, glace à la vanille, miettes de meringue et chantilly

Schadau

CHF 12.50

CHF 15.50

Mango, Haselnuss-Schoko, Himbeere Glace mit hausgemachter Granola und Schlagrahm

Mango, hazelnut-chocolate, and raspberry ice cream, homemade granola and whipped cream

Mango, noisettes-chocolat, sorbet aux framboises, granola et chantilly

Coupe Danmark

CHF 12.50

CHF 15.50

Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Schlagrahm, karamalisierte Mandelsplitter

Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream, almonds

Glace à la vanille, sauce au chocolat chaud, chantilly, amandes

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

Glace- und Sorbet der Gelateria Brüderli Thun

Vanille, Kaffee, Baileys, Haselnuss-Schoko (vegan),

Pro Kugel

CHF 5.00

Mango, Himbeere(vegan), Zimtglace

zusätzlich Schlagrahm

CHF 2.00

Vanilla, coffee, Bailey's, hazelnut-chocolate (vegan), mango, raspberries (vegan), cinnamon

Vanille, café, Baileys, chocolat-noisette (végan), mangue (végan), framboise (végan), cannelle

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

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

