

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Wochenmenüs

Montag, 15.12. bis Samstag, 20.12.2025

ab 11.45 Uhr bis 13.30 Uhr

Tagessuppe

Apfel-Selleriesuppe

Tagessalat

Gezupfte Blattsalate mit Gurkensalat, gerösteten Kernen und Schloss-Dressing

Menü Fleisch

Suppe oder Salat

Bierbraten an Bratensauce

Dauphine Kartoffeln und glasierten Bohnen

CHF 27.00

Deklarationen:

Menü Fleisch: Schweiz

Menü Fisch: FAO 27

Business Lunch: Schweiz

Menü Fisch

Suppe oder Salat

Im Ofen gebratenes Kabeljaufilet
mit Zitronensauce, Quinoa und Spinat

CHF 27.00

Brot: Bäckerei Felder, Spiez | Bistro Boulangerie, Schweiz

Burger-Brioche: Brioche-Bun, Schweiz

Menü Vegi

Suppe oder Salat

Paniert und frittiert Burrata
mit Quinoa und Spinat

CHF 25.00

Business Lunch

Burrata mit karamellisierten Feigen,
Rucola, Himbeerdressing und Pinienkernen

Gebratenes Kalbsteak unter Marronikruste
mit Jus, Dauphine-Kartoffeln
und glasierten Karotten

CHF 48.00

Wochendessert

Sticky Toffee-Pudding mit Caramelsauce
und hausgemachter Vanilleglace

Dessert CHF 6.00

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Weitere Gerichte

**Herbstliche Blattsalate mit Pflaumen, Kürbiskernen,
Croutons und Sprossen** **CHF 15.00**

Autumnal leaf salads with plums, pumpkin seeds, sprouts and croutons

Laitue d'automne aux prunes, graines de courge, croutons et pousses

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

Nüssli-Salat mit Speck, Ei, Trauben und Croutons **CHF 18.00**

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

La mâche au lard, œuf, raisins 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 geträffelter Eigelbcreme, Belper Knolle und
gepickelten roten Zwiebeln, serviert mit Toast und Butter** Vorspeise **CHF 27.00**
Hauptgang **CHF 42.00**

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

Toast and butter

*Tartare de bœuf "Schadau" et sa crème au jaune d'œuf truffée, « 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 Vollkorn-Bun
mit Barbecuesauce, Speck, Spiegelei, Cheddarkäse, 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**
gross CHF 38.00

Egli-Knusperli mit hausgemachter Tartarsauce

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

Windbeutel Schadau mit Diplomaten Creme und Zwetschgenkompost **CHF 12.00**

Chou with diplomat cream and plum compote

Chou à la crème diplomât et compote de prunes

Vermicelles mit Meringue-Brösel und Schlagrahm klein **CHF 13.00** gross **CHF 16.00**

Chestnut mash with meringue crumbs and whipped cream

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

Coupe Schadau **CHF 12.50** **CHF 15.50**

Himbeere, Raffaello, Haselnuss-Schoko, Granola, Schlagrahm

Strawberry, Raffaello, hazelnut-chocolate, granola, whipped cream

Framboise, Raffaello, noisette-chocolat, granola, chantilly

Coupe Danmark **CHF 12.50** **CHF 15.50**

Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Schlagrahm, karamellisierte 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

Glacé- und Sorbet der Gelateria Brüderli Thun

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

Mango (Vegan), Himbeere (vegan), Zimt, Raffaello **zusätzlich Schlagrahm CHF 1.50**

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

Cinnamon, Raffaello

Vanille, café, Baileys, chocolat noisette (végan), mangue (végan), framboises (végan),
Cannelle, Raffaello

Vanilla, coffee, Bailey's, hazelnut-chocolate (vegan), passion fruit (vegan), raspberry (vegan)

Vanille, café, Baileys, chocolat noisette (végan), fruit de la passion (végan), framboises (végan)

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Täglich frisch gebacken «äs het solang's het»

Tages Kuchen

Cake of The Day

Gâteau du jour

+ zusätzlich Schlagrahm CHF 2.00

CHF 7.50

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

