

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**

### Menü Fisch

Suppe oder Salat

\*\*\*

Im Ofen gebratenes Kabeljaufilet  
mit Zitronensauce, Quinoa und Spinat

**CHF 27.00**

### Menü Vegi

Suppe oder Salat

\*\*\*

Panierter und frittierte Burrata  
mit Quinoa und Spinat

**CHF 25.00**

### Wochendessert

Sticky Toffee-Pudding mit Caramelsauce  
und hausgemachter Vanilleglace

**Dessert CHF 6.00**

### Deklarationen:

**Menü Fleisch:** Schweiz

**Menü Fisch:** FAO 27

**Business Lunch:** Schweiz

**Brot:** Bäckerei Felder, Spiez | Bistro Boulangerie, Schweiz

**Burger-Brioche:** Brioche-Bun, Schweiz

### Business Lunch

Burrata mit karamellisierten Feigen,  
Rucola, Himbeerdressing und Pinienkernen

\*\*\*

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

**CHF 48.00**

## 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 getrüffelter 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, 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

### Windbeutel Schadau mit Diplomaten Creme und Zwetschgenkompott

CHF 12.00

*Chou with diplomat cream and plum compote*

Chou à la crème diplômât et compote de prunes

### 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

### 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, 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 (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)

## Täglich frisch gebacken «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

