

SCHLOSS
SCHADAU

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 3-4 Gänge

Gebeizter Königs-Fisch mit Süsskartoffelcrème, eingelegtem Rettich und Finger Lime

Marinated Kingfish with sweet potato cream, pickled radish and finger lime

Filet de sériole mariné et sa crème de patate douce, radis marinés et petite limette

Suppe aus gerösteten Tomaten mit Basilikum-Pesto und Mozzarella-Eis

Soup from roasted tomatoes with basil pesto and mozzarella ice cream

Soupe de tomates au four, pesto au basilic et glace au mozzarella

Eierschwämmli-Risotto mit Pinienkernen, Rucola und Parmesan-Splitter

Risotto with chanterelles, pine nuts, rocket and parmesan slices

Risotto aux chanterelles, pignons de pin, roquette et parmesan

Gegarte Lammhuft „Provençale“ mit neuen Kartoffeln, Sommergemüse und Kirschen

Lamb rump Provençale style, with roasted potatoes, summer vegetable and cherries

Rumsteak d'agneau « Provençale », pommes nouvelles, légume d'été et cerises

Käse-Trilogie aus dem Jumi-Versum

Cheese selection from "Jumi"

Sélection de fromages de « Jumi »

Schokoladen-Crèmeux mit Variation von der Aprikose und Joghurt-Basilikum Glace

Chocolate cremeux with apricot variation and yoghurt-basil ice cream

Crèmeux de chocolat et sa variation d'abricots, glace au yaourt et basilic

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 36.00 4 Gläser / CHF 45.00 5 Gläser

Sherry-Set mit 5cl Sherry pro Gang:

CHF 40.00 4 Gläser / CHF 49.00 5 Gläser

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Schadau-Menü vegetarisch

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

Variation von der Süsskartoffel mit Mango und Passionsfrucht

Variation of sweet potatoes with mango and passion fruit
Variation de patate douce à la mangue et fruit de la passion

Suppe aus gerösteten Tomaten mit Basilikum-Pesto und Mozzarella-Eis

Soup from roasted tomatoes with basil pesto and mozzarella ice cream
Soupe de tomates au four, pesto au basilic et glace au mozzarella

Eierschwämmli-Risotto mit Pinienkernen, Rucola und Parmesan-Splitter

Risotto with chanterelles, pine nuts, rocket and parmesan slices
Risotto aux chanterelles, pignons de pin, roquette et parmesan

Spinat-Malfatti mit Parmesan-Sauce, Ratatouille aus dem Ofen, Kräuter-Öl und Belper Knolle

Spinach malfatti with parmesan sauce, ratatouille, herb oil and Belper Knolle cheese
Malfatti aux épinards et sa sauce au parmesan, ratatouille,
l'huile aux fines herbes et fromage Belper Knolle

Käse-Trilogie aus dem Jumi-Versum

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

Schokoladen-Crémeux mit Variation von der Aprikose und Joghurt-Basilikum Glace

Chocolate cremeux with apricot variation and yoghurt-basil ice cream
Crémeux de chocolat et sa variation d'abricots, glace au yaourt et basilic

Menü mit 4 Gängen: CHF 78CHF (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)
Menü mit 5 Gängen: CHF 92CHF (Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)

Komplettes Genuss-Menü in 6 Gängen: CHF 105CHF

Wein-Set mit 1 dl passendem Wein pro Gang:

CHF 36.00 4 Gläser / CHF 45.00 5 Gläser

Sherry-Set mit 5cl Sherry pro Gang:

CHF 40.00 4 Gläser / CHF 49.00 5 Gläser

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Vorspeisen

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

Variation von der Süsskartoffel mit Mango und Passionsfrucht (Vegan) CHF 19.00

Variation of sweet potatoes with mango and passion fruit

Variation de patate douce à la mangue et fruit de la passion

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 boeuf "Schadau", radis marinés, crème au jaune d'œuf, fromage Belper Knolle

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

Gebeizter Königs-Fisch mit Süsskartoffelcrème, eingelegtem Rettich und Finger Lime CHF 22.00

Marinated Kingfish with sweet potato cream, pickled radish and finger lime

Filet de sériole mariné et sa crème de patate douce, radis marinés et petite limette

Suppe aus gerösteten Tomaten mit Basilikum-Pesto und Mozzarella-Eis CHF 15.00

Soup from roasted tomatoes with basil pesto and mozzarella ice cream

Soupe de tomates au four, pesto au basilic et glace au mozzarella

Kalte Avocado-Gurken-Suppe mit gebratener Riesenkrevette CHF 15.00

Iced avocado-cucumber soup with sautéed black tiger prawn

Velouté froid d'avocat et de concombre, accompagné d'une crevette géante

Eierschwämmli-Risotto mit Pinienkernen, Rucola und Parmesan-Splitter CHF 22.00

Risotto with chanterelles, pine nuts, rocket and parmesan slices

Risotto aux chanterelles, pignons de pin, roquette et parmesan

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Hauptgänge

**Doraden-Filet mit Spinat-Malfatti, Ratatouille aus dem Ofen,
Zitronen-Weissweinsauce und Kräuter-Öl** **CHF 46.00**

Sautéed sea bream fillet with spinach malfatti, ratatouille, lemon-white wine sauce and herb oil

Filet de dorade sauté, malfatti aux épinards, ratatouille, sauce au citron et vin blanc, l'huile aux herbes

**Gebratene Riesenkrevetten auf Risotto, mit Chimichurri,
mariniertem Rucola und Parmesan-Splitter** **CHF 42.00**

Sautéed giant prawns with risotto, chimichurri, marinated rocket and parmesan slices

Crevettes géantes sautées, risotto, chimichurri, roquette marinée et parmesan

**Gegarte Lammhuft „Provençale“ mit neuen Kartoffeln,
Sommergemüse und Kirschen** **CHF 48.00**

Lamb rump Provençale style, with roasted potatoes, summer vegetable and cherries

Rumsteak d'agneau « Provençale », pommes nouvelles, légume d'été et cerises

**Tagliata vom Rinds-Entrecôte mit Risotto, Ratatouille, Chimichurri,
Jus, Rucola und Parmesan-Splitter** **CHF 52.00**

Beef sirloin Tagliata with risotto, ratatouille, chimichurri, gravy, rocket and parmesan slices

Tagliata de bœuf sur risotto, ratatouille, chimichurri, jus, roquette et parmesan

Kalbs-Steak mit Piemonteser-Kruste, Sommergemüse und neuen Kartoffeln **CHF 54.00**

Veal steak with Piedmontese crust, summer vegetable and sautéed potatoes

Steak de veau sauté en croûte Piémontaise, légume d'été et pommes nouvelles

Maispouarden-Brust mit Eierschwämmli, Jus, Risotto und Ratatouille aus dem Ofen

Corn-fed poularde with chanterelles, gravy, risotto and ratatouille

Suprême de poularde de maïs aux chanterelles, jus, risotto et ratatouille

CHF 39.00

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

**Sommerteller mit gezupften Blattsalaten, Pasta-Salat, gerösteten Kernen,
gehobeltem Fenchel, Heidelbeeren, Charentais Melone und Sprossen**

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

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

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

- **mit Doradenfilet** / *Sea bream fillet* / filet de dorade **CHF 41.00**
- **mit Riesenkrevetten** / *giant prawns* / crevettes géantes **CHF 36.00**
- **mit Lammhuft** / *lamb rump* / rumsteak d'agneau **CHF 43.00**
- **mit Rinds-Entrecôte** / *beef steak* / entrecôte de boeuf **CHF 47.00**
- **mit Kalbs-Steak** / *veal steak* / steak de veau **CHF 49.00**
- **mit Maispouardenbrust** / *poularde* / suprême de poularde **CHF 34.00**

Vegetarisch

Risotto mit Eierschwämmli, Pinienkernen, Rucola und Parmesan-Splitter **CHF 30.00**

Risotto with chanterelles, pine nuts, rocket and parmesan slices

Risotto aux chanterelles, pignons de pin, roquette et parmesan

**Spinat-Malfatti mit Parmesan-Sauce, Ratatouille aus dem Ofen,
Kräuter-Öl und Belper Knolle** **CHF 32.00**

Spinach malfatti with parmesan sauce, ratatouille, herb oil and Belper Knolle cheese

Malfatti aux épinards et sa sauce au parmesan, ratatouille,

l'huile aux fines herbes et fromage Belper Knolle

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Dessert

Käse-Trilogie aus dem «Jumi-Versum» in Boll, Feigensenf und Fruchtbrot

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

Schokoladen-Crémeux mit Variation von der Aprikose und Joghurt-Basilikum Glace

Chocolate cremeux with apricot variation and yoghurt-basil ice cream

Crémeux de chocolat et sa variation d'abricots, glace au yaourt et basilic

CHF 19.00

Tiramisu Schadau

CHF 12.00

Tiramisu Schadau

Tiramisu Schadau

Coupe Klassiker

Klein

Gross

Schadau

Himbeere Sorbet, Haselnuss-Schoki, Mango Sorbet,

Hausgemachte Granola, Schlagrahm

CHF 12.50

CHF 15.50

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

Sorbets de framboise, noisette-chocolat et mangue, granola 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

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),

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

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
