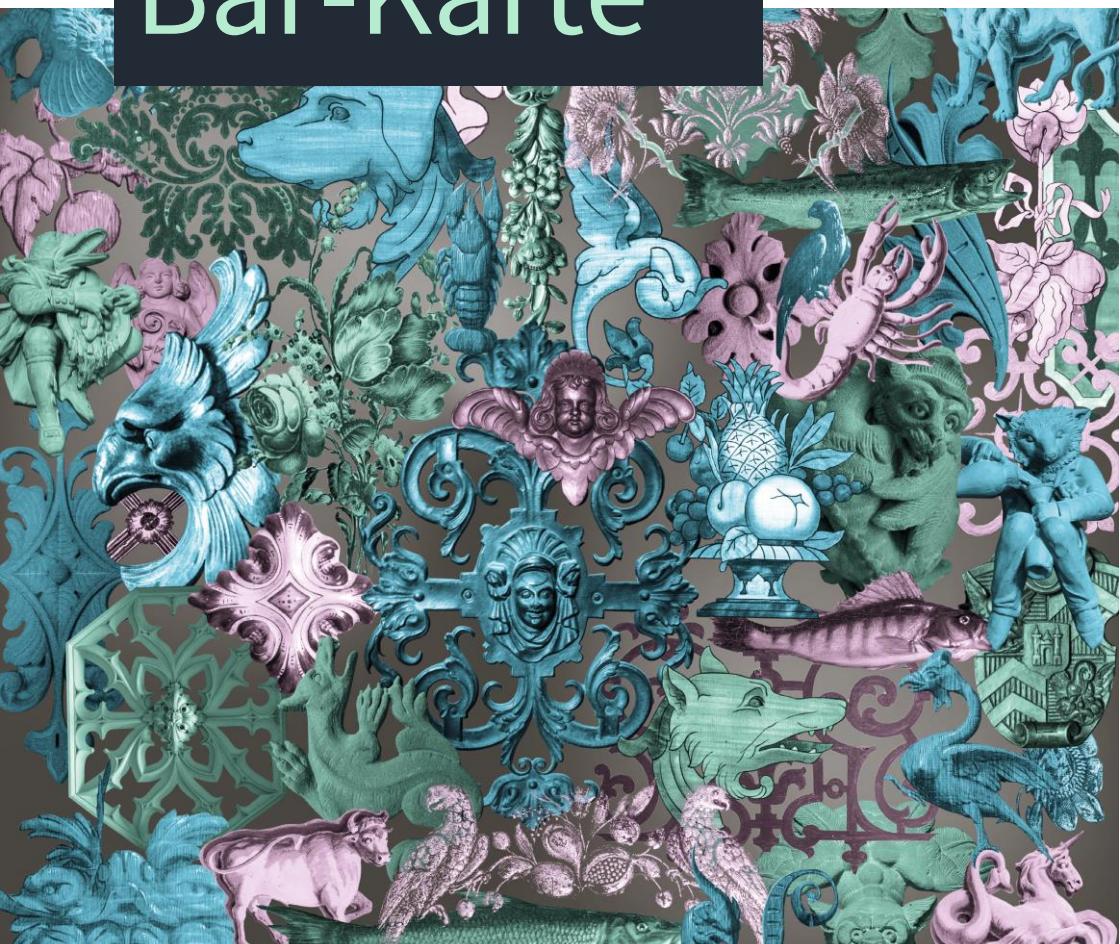


SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT



Bar-Karte



Inhaltsverzeichnis

- | | |
|---------|----------------------------------|
| 3 – 7 | Snacks & Küche |
| 8 - 9 | Offenweine |
| 10 | Schaumweine & Schaumweingetränke |
| 11 - 12 | Bier & Mineral |
| 13 - 19 | Sherry |
| 20 | Portwein |
| 21 | Sherry-Cocktails |
| 22 | Classic-Cocktails |
| 23 – 27 | Spirituosen |
| 28 | Kaffee & Tee |

Wir verkaufen keinen Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige und keine Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige.

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Empfehlungen

		CHF
Rindstatar „Schadau“	Klein	27.00
mit Eigelbcreme, Belper Knolle und	Gross	42.00
gepickelten roten Zwiebeln, serviert mit Toast & Butter		
<i>Beefsteak Tatar with Egg yolk cream, "Belper Knolle" and pickled onions, Toast and butter</i>		
Tartare de bœuf "Schadau" et sa crème au jaune d'œuf, « Belper Knolle » et oignons aigres-doux, servi avec toast et beurre	+ 5.00	
mit Pommes Frites / with French Fries / pommes frites		
Tagessuppe - Fragen Sie unser Service-Team		12.00
<i>Daily soup. Please ask our service team</i>		
Potage du jour. Demandez notre équipe de service		
Tagliarini mit Trüffel-Sauce und schwarzem Trüffel		36.00
<i>Tagliarini with truffle sauce and black truffle</i>		
Tagliarini et sa sauce aux truffes noires		

Salat

Gezupfte Blattsalate *Dressing nach Wahl	15.00
mit Karotten Streifen, gerösteten Haselnüssen	
Cranberries und Sprossen	
<i>Leaf salads with carrot, roasted hazelnuts, cranberries & sprouts</i>	
Laitue d'hiver, juliennes de carotte, noisettes sautées, canneberge, et pousses	

***Dressings : Schloss- oder Honig-Balsamico-Dressing**

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Klassiker

		CHF
Fish'n'Chips		
Egli-Knusperli mit Tartarsauce mit Pommes Frites oder mit Salat	Klein	26.00
<i>Fried perch in a beer batter with sauce tartar French fries or Salad</i>	Gross	38.00
Filets de perche frits et sauce tartare Pommes frites ou salades		
Club Burger Schadau		32.00
Rosa gebratenes Rindfleischpattie von der Metzgerei Muster im Brioche-Bun, dazu BBQ-Sauce, Spiegelei, Speck, Cheddarkäse, Coleslawsalat und Pommes Frites		
<i>Local beef patty, brioche bun, BBQ sauce, fried egg, bacon, cheddar cheese, cole slaw and French fries</i>		
Steak haché de bœuf, brioche, sauce BBQ, bacon, œuf sur plat, fromage cheddar, cole slaw et pommes frites		
Schloss-Plättli		
Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken und Schlosswurst von der Stadtmetzgerei Muster, Zweierlei Käse aus dem Jumi-Versum, Trockentomaten, Oliven, Cornichons, serviert mit Brotkorb und Butter	klein	28.00
<i>Cold platter with dry-cured beef from the Grisons, smoked ham, house sausage, two kind of Swiss cheese, dried tomatoes, olives, cornichons, and bread-basket with butter</i>	gross	42.00
Plat d'apéritif avec viande séchée des Grisons, jambon cru, saucisson maison, deux fromages, cornichons, tomates séchées et variation de pain avec beurre		

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Glace & Sorbet

			CHF
Danmark		Klein	12.50
Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Rahm, karamellisierte Mandelsplitter		Gross	15.50
<i>Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream</i>			
Glace à la vanille, sauce chaud au chocolat et chantilly			
Café Glacé		Klein	12.50
Baileys- und Kaffeeglace mit einem Espresso, Schlagrahm		Gross	15.50
<i>Coffee and Bailey's ice cream with whipped cream, espresso</i>			
Glace au café et Bailey's avec chantilly et espresso			
Coupe Schadau		Klein	12.50
Himbeere, Mango, Haselnuss-Schoko, Granola, Schlagrahm		Gross	15.50
<i>Strawberry, Mango, hazelnut-chocolate, granola, whipped cream</i>			
Framboise, Mangue, noisette-chocolat, granola, chantilly			
Coupe Nesselrode		Klein	13.00
Vermicelles, Vanilleglace, Meringuebrösel, Rahm		Gross	16.00
<i>Chestnut mash, vanilla ice cream, meringue crumble and whipped cream</i>			
Vermicelles, glace à la vanille, miettes de meringue et chantilly			

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Glace & Sorbetsorten aus der Gelateria Brüderli

Glace – und Sorbet-Auswahl

Vanille, Kaffee, Baileys, Haselnuss-Schoki (vegan),
Mango (vegan), Himbeer(vegan), Zimtgelace

*Vanilla, coffee, Bailey's, hazelnut-chocolate (vegan), mango sorbet (vegan),
strawberry sorbet (vegan), cinnamon*

Vanille, café, Baileys, chocolat noisette (végan), sorbet à la mangue (végan),
Sorbet framboise (végan), cannelle

Pro Kugel: CHF 5.00

+ extra Schlagrahm CHF 2.00



Schloss-Naschereien

	CHF
Mini Creme brûlée	7.00
<i>Mini creme brûlée</i>	
Mini crème brûlée	
Toffee Pudding mit Caramel-Sauce und Vanille-Glace	12.00
<i>Toffee-Pudding with caramel sauce and vanilla ice cream</i>	
Pudding toffee et sa sauce au caramel, glace à la vanille	
Vermicelles mit Meringue-Brösel & Rahm	klein 13.00
<i>Chestnut mash, meringue crumbs and whipped cream</i>	Gross 16.00
Vermicelles, miettes de meringue et chantilly	
Äs het solang's het: Tageskuchen – daily cake	7.50
+ extra Schlagrahm CHF 2.00	

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Afternoon-Tea «Schloss Schadau»

Montag – Sonntag, von 15.00 bis 17.00 Uhr auf Vor-Reservation

Schloss Schadau Afternoon-Tea

36.00

Am Nachmittag von 15.00 – 17.00 Uhr servieren wir Ihnen unseren Schloss Schadau- Afternoon-Tea mit den erlesenen Teesorten von Sirocco.

Das Küchenteam verwöhnt Sie mit einer Etagère mit zwei Mini-Sandwiches (Roastbeef & Lachs), 2 Scones mit Geyerzer Doppelrahm und Erdbeer-Konfitüre, 2 Maccarons, 1 Schokoladen-Brownie und 1 Mini Creme brûlée

mit einem Glas Champagner

+ 12.00

Gerne servieren wir Ihnen ein Glas unseres Haus-Champagners Mandois 1er Cru Blanc de Blanc dazu.

Für Deklarationen, Allergen-Auskünfte und Informationen zu Unverträglichkeiten, fragen Sie unser Service-Team

For information concerning declaration, allergies and special diets, please do not hesitate to contact our service team.

Notre équipe du service est à votre disposition pour des informations sur la déclaration et d'allergies.

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Weissweine im Offenausschank

			CHF
Thunersee Weiss Riem-Daepp-Kiesen	Riesling-Sylvaner Solaris, Sauvignon	10cl 2024	9.50
Plan Loggier Trois Bonvin 1858 – Sion, Wallis	Sylvaner, Heida, Pinot Blanc	10cl 2023	9.50
Féchy “Domaine La Colombe » Raymond Paccot – Féchy, Waadt	Chasselas	10cl 2024	8.50
Mâcon Milly-Lamartine Domaine des Héritiers du Comte Lafon - Burgund	Chardonnay	10cl 2023	12.00
Pinot Grigio Kellerei Eisacktal – Südtirol, Italien	Pinot Grigio	10cl 2024	9.50
Nivarius Edicion Limitada Palacios Ninos de Finca	Viura,Maturana Blanca	10cl 2019	9.50

Roséwein im Offenausschank

		CHF
Cuvée d'or Rosé Siebe-Dupf, Baselland	Pinot Noir, Cabernet Dorsaz	10cl 2024

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Rotweine im Offenausschank

			CHF
Pinot Noir-Merlot « Clos du Château »		10cl	9.50
Bonvin 1858 – Sion, Wallis		2023	
Soleterno	Merlot, Gamaret, Garanoir	10cl	9.50
Domaines Rouvine – Imesch, Wallis		2022	
Fondreche Rouge	Grenache,Syrah,Mourvedre	10cl	11.00
Domaine de Fondreche – Rhône sud		2022	
Brunello di Montalcino	Sangiovese	10cl	13.00
Ridolfi – Montalcino		2017	
Tempranillo		10cl	13.00
Uli Metzger – Pfalz, Deutschland		2023	
Rioja Solar de Becquer Crianza Tempranillo		10cl	8.50
Bodegas Escudero – Rioja, Spanien		2020	

Süßwein im Offenausschank

		CHF
Château Fayau	5cl	7.50
Château Fayau - Cadillac	10cl	14.00

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Schaumweine im Offenausschank

		CHF
Prosecco Extra Dry DOCG Albino Armani – Friaul, Italien	10cl 75cl	9.00 56.00
Crémant d'Alsace Rosé Brut Valentin Zusslin – Orschwihr, Elsass	10cl 75cl	13.00 68.00
Champagne Mandois 1 ^{er} Cru Blanc de Blanc Maison Mandois, Champagne – Pierry, Frankreich	10cl 75cl	16.00 95.00

Wein- & Schaumwein-Klassiker

		CHF
Aperol Sprizz Prosecco, Aperol, Soda	15cl	13.00
Gespritzter Weisswein, Sprudelwasser oder Citro, Zitrone	20cl	8.00
Hugo Prosecco, Bio-Holunderblüten sirup, Minze, Limette	15cl	13.00
Kir Blanc Weisswein, Cassis-Likör	15cl	8.00
Kir Prosecco Prosecco, Cassis-Likör	15cl	10.00
Kir Royal Champagner, Cassis-Likör	15cl	17.00
Waggis Weisswein, Tonic, Zitrone	20cl	8.00
Negroni Sbagliato Roter Vermouth, Campari, Prosecco	15cl	15.00

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Berner Bier vom Fass

		CHF
Felsenau Bärner Junker oder	20cl	4.70
Felsenau Bärner Junker Panaché	30cl	5.30
	50cl	7.80

Bier in Flaschen

		CHF
Bärner Amber – Brauerei Felsenau, Bern	33cl	6.50
Bärni Dunkel – Brauerei Felsenau, Bern	33cl	7.00
Bärner Müntschi – Brauerei Felsenau, Bern	33cl	7.00
Bärner Weizenbier – Brauerei Felsenau, Ber	50cl	8.90
Thuner New England IPA – Thunbier, Thun	33cl	8.00
Schümlí Alkoholfrei	33cl	5.80

Fruchtsäfte

		CHF
Orangensaft	20cl	6.50
Tomatensaft	20cl	6.00
Roter Traubensaft	20cl	6.00
Bänz Apfel & Cassis	33cl	7.50

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Mineral & Softdrinks

Adelbodner Alpenrose mit und ohne	40cl	6.80
Adelbodner Alpenrose mit und ohne	80cl	9.50
Vivi Kola / Vivi Kola Zero	33cl	5.50
Rivella rot / blau	33cl	5.50
Goba Orange	33cl	5.50
Tessiner Gazosa Mandarine oder Himbeere	35cl	6.50
Swiss Mountain Spring: Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer	20cl	5.50

Kalte Getränke offen

		CHF
	30cl	50cl
Wasser mit Kohlensäure	4.60	5.80
Gespritzter Limettensaft mit / ohne Kohlensäure	4.60	5.80
Adelbodner Citro	5.00	6.50
Bärgtee (Eistee) Minze	5.50	7.00
Apfel-Birnensaft Naturtrüb oder Schorle Naturtrüb	5.50	7.00
Schweizer Sirup mit Wasser (still oder mit) Himbeere, Alpenkräuter oder Holunderblüten	4.60	5.80
Für Kinder bis 12 Jahren	20cl	gratis
Thuner Hahnenwasser, gefiltert, gekühlt	20cl	3.00
	30cl	3.50
Geschätzte Gäste	Liter	6.50

Wir servieren Ihnen gerne Hahnenwasser und berechnen hierfür lediglich die Kosten für unsere Dienstleistungen. Unsere Weine sind fair kalkuliert und beinhalten nicht automatisch das Hahnenwasser. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

SCHLOSS

SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Sherry & Spanische Südweine

Von sehr trocken bis sehr süß zeigt sich Sherry als perfekter Start oder Abschluss des kulinarischen Schadau-Erlebnisses. Der Begriff "Sherry" röhrt vom maurischen Namen Sherish für den heutigen Ort Jerez de la Frontera her. Im 18. und 19. Jahrhundert machten ihn englische Handelshäuser weltberühmt.

Auf den folgenden Seiten finden Sie zu jeder Sherry-Art die passende Auswahl.

Bodegas Barbadillo – Manzanilla Sanlúcar de Barrameda DO



Don Benigno Barbadillo und Don Manuel Lopez Barbadillo liessen sich 1821 in Sanlucar de Barrameda nieder und widmeten sich dem Weinbau. Seit 20 Jahren kümmert sich die Önologin, Montserrat Molina um die Kellerschätze des Hauses und brachte die Bodega rasch an die Spitze der Sherry- Produzenten.

Bodegas Alvear – Montilla-Moriles DO



Alvear, 1729 gegründet, ist eine der ältesten Bodegas in Spanien überhaupt. Die Bodega ist insbesondere für Ihre Süsseweine aus den Pedro Ximenez-Trauben (kurz PX) berühmt.

Da lediglich Weine aus dem andalusischen „Städtedreieck“ Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda und El Puerto de Santa María als Sherry bezeichnet werden dürfen, sind die Weine von Alvear keine Sherrys, sondern gehören zu den Südweinen der DO Montilla-Moriles. Stehen dem Namen jedoch in nichts nach.

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Typ: Fino trocken

Eine dicke Florschicht schützt den Wein im Fass vor Oxidation während der Reifung im Fass. Er verbleibt meist 3-10 Jahre im Solera-Fass-System und ist die Vorstufe für die Sherry-Variante Amontillado und Palo Cortado.

Alvear **FINO C.B.**

15% 5cl 9.00

Fino trocken - 100% Pedro Ximenez – Restzucker: <2,5g/l
Floral, Noten von Mandeln

Typ: Manzanilla trocken

Eine besondere Variante des Fino aus dem Hafenort Sanlúcar de Barrameda. Wegen der leichten Atlantik-Winde hat der Wein einen typischen, leicht salzigen Geschmack. "En Rama" bedeutet, dass der Wein absolut unbehandelt direkt ab der Solera in die Flaschen gefüllt wurde.

Barbadillo **Pastora MANZANILLA "En Rama"** 15% 5cl 10.00

Manzanilla trocken – 100% Palomino Fina – Restzucker: <2.0g/l
Floral, Noten von Mandeln

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Amontillado - trocken

Der Wein reift bis ca. 9 Jahren vor Oxidation geschützt unter dem Flor als Fino. Durch das Absterben der Flor-Hefeschicht setzt die Oxidation an der Luft ein und der Fino wird zum Amontillado. Das Absterben setzt entweder durch Alkoholzugabe oder altersbedingt nach 10 – 15 Jahren ein.

12 Jahre:

Principe de Barbadillo **AMONTILLADO** 19.5% 5cl 10.00

Amontillado trocken – 100% Palomino Fina – Restzucker: <3.0g/l
Nussig, Mandelaromen, konzentriert, voll - **91 Parker-Punkte**

15 Jahre:

Alvear **AMONTILLADO CARLOS VII (P.X)** 19.0% 5cl 15.00

Amontillado trocken – 100% Pedro Ximenez – Restzucker: <1.5g/l
Geröstete Nüsse, Brotaromen, Baumnuss – **93 Parker-Punkte**

30 Jahre:

Barbadillo **AMONTILLADO V.O.R.S.** 21.5% 5cl 25.00

Amontillado trocken – 100% Palomino Fina – Restzucker: <3.0g/l
Sehr komplex, voll mit intensiven Aromen – **94 Parker-Punkte**

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Oloroso - trocken

Ein Oloroso entsteht ohne Florschicht unter oxidativem Einfluss. Vom Aroma her ist ein Oloroso kräftiger als ein Fino und komplexer als ein Amontillado. Die ausgeprägten Nussaromen und die Bernsteinfarbe sind charakteristisch.

12 Jahre:

Barbadillo **Cuco OLOROSO SECO**

19.5% 5cl 10.00

Oloroso trocken – 100% Palomino Fina – Restzucker: <3.0g/l
Nussig, Dörrpfauen, Lakritz

30 Jahre:

Barbadillo **Oloroso V.O.R.S.**

22.0% 5cl 25.00

Oloroso trocken – 100% Palomino Fina – Restzucker: <3.0g/l
sehr komplex, klassische Dörrfürchte-Aromen – **94 Parker-Punkte**

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Palo Cortado - trocken

Der Palo Cortado war ursprünglich ein sehr seltener Sherry. Als Fino ausgebaut, starb plötzlich aufgrund von äusseren Bedingungen der Flor ab und durchlief so eine viel längere Oxidation. Heute wird das Absterben des Flors kontrolliert eingeleitet. Der Kreidestrich (Palo), der ein Fass als Fino kennzeichnete, wurde durchgestrichen, oder eben "gekappt" (Cortado).

15 Jahre:

Barbadillo **Obispo Gascon PALO CORTADO** 21.5% 5cl 15.00

Palo Cortado trocken – 100% Palomino Fina – Restzucker: <3.0g/l
Nussig, grüne Paprika, leicht pikant, voll - **92 Parker-Punkte**

30 Jahre:

Barbadillo **PALO CORTADO V.O.R.S.** 21.5% 5cl 25.00

Palo Cortado trocken – 100% Palomino Fina – Restzucker: <3.0g/l
Sehr komplex, voll und Paprikanoten – **94 Parker-Punkte**

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Dulce Medium – leicht süß

Die Palomino Fina-Sherrys werden ohne Florschicht als Oloroso hergestellt und mit süsem Wein aus Pedro Ximenez-Trauben, oder kurz P.X. verschnitten. Ein Medium hat meistens zwischen 45 und 115 Gramm Restzucker pro Liter.

Barbadillo **San Rafael OLOROSO** 19.5% 5cl 9.50

Oloroso leich süß –Palomino Fina, Pedro Ximenez – Restzucker: 100g/l Nussig, Pflaumen, Feigen

Cream - süß

Beim Cream wird ein guter Oloroso mit natursüßen Weinen verschnitten. Pedro Ximenez oder P.X. welche für diesen Cream verwendet wurde, ist die weltberühmte Traubensorte für Sherry-Süssweine.

Alvear **SOLERA CREAM** 19.0% 5cl 13.00

Solera Cream süß – 100% Pedro Ximenez – Restzucker: 120g/l Dunkle Beeren, getrocknete Feigen – **92 Parker-Punkte**

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Pedro Ximenez P.X. – sehr süß

Pedro Ximenez oder P.X. ist eine Weissweintraube, die wahrscheinlich nach dem lächerlich gemachten Namen des Deutschen Peter Siemens benannt wurde, welche die Traube eingeführt hat. Die besten P.X. gedeihen mittlerweile in Montilla-Moriles, ausserhalb des klassischen Sherry-Dreieck-Gebietes.

Alvear **PEDRO XIMENEZ SOLERA 1927** 16.0% 5cl 18.00
 2cl 9.00

Pedro Ximenez, süß -100% Pedro Ximenez – Restzucker: 405g/l
Anteile aus dem Jahr 1927
Sirupig, Nüsse, Feigen, Honig - **98 Parker-Punkte**

Alvear **PEDRO XIMENEZ SOLERA 1830** 11.5% 5cl 45.00
 2cl 22.50

Pedro Ximenez, süß -100% Pedro Ximenez – Restzucker: 460g/l
Anteile aus dem Jahr 1830
Sirupig, für Liebhaber - **97 Parker-Punkte**

Sherry-Degustation:

Sagen Sie uns ob nur trocken, nur süß oder alles gemischt:

1. Einsteiger-set mit 5 Standard-Sherry's à 2cl 28.00
2. Deluxe-Set, 5 Gläser inkl. 30-jährigen Sherry's à 2cl 48.00

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Portwein

Portwein stammt aus dem portugiesischen Douro-Tal und ist nach der Stadt Porto benannt, von welcher der Wein früher per Schiff über den Fluss in alle Welt exportiert wurde. Rotwein wird mit Alkohol gemischt und anschliessend für 2-6 Jahre im grossen Fass gelagert.

Tawny-Port: Wird nach der Lagerung im grossen Fass in "Pipes" (kleine Holzfässer) umgelagert, oxidieren und sind auch bei geöffneter Flasche gut lagerfähig.

Crusted Port: Wird in guten Jahrgängen relativ jung direkt in die Flasche gefüllt und reift dort weiter.

Vintage Port: Wird in Spitzenjahren nach dem grossen Fass direkt in die Flasche abgefüllt und reift lange und mit Depot.

10 Years Old White Port 19.0% 5cl 11.00

Butler, Nephew & Co, Christie Family

10 Years Old Red Tawny Port 19.0% 5cl 11.00

Butler, Nephew & Co, Christie Family

20 Years Old Red Tawny Port 20.0% 5cl 18.50

Graham's Port, Simington Family

40 Years Old Red Tawny Port 20.0% 5cl 42.00

Graham's Port, Simington Family

Crusted Port 20.0% 5cl 9.50

Butler, Nephew & Co, Christie Family

Vintage Port 2003 20.0% 5cl 17.00

Butler, Nephew & Co, Christie Family

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Sherry – Cocktails Apéro & Dry

	CHF
Sherry Sprizz – Spanisch-Italienischer Sommer Sherry Fino, Prosecco, Ingwer-Sirup, Zitrone & Limette	13.00
Bamboo – die Dry Martini Alternative Sherry Fino, trockener Vermouth, Angostura, Orange Bitters	16.00
Perfect Sherroni – der Sherry-Negroni Sherry Oloroso, trockener Vermouth, roter Vermouth, Campari	15.00
Schadau Fino – der Sommer-Aperitif Sherry Fino, Ramazzotti, Soda, frische Beeren, Orangenschale	14.50
The Coronation – gerührt, nicht geschüttelt Sherry Fino, trockener Vermouth, Maraschino, Orange Bitters	15.00
Adonis Cocktail – der Broadway-Klassiker von 1884 Sherry Oloroso, roter Vermouth, Orange Bitters	15.00

Sherry – Cocktails Fancy

	CHF
Sherry Cobbler Sherry Fino, zerdrückte Orangen, Sirup	15.00
Fino Sour Sherry Fino, Brandy, Zitrone, Orangensaft, Sirup, Eiweiss	16.00
Cream Mojito Sherry Cream, Limette, Zitrone, Minze, Ginger Ale	16.00
Snow White & The Huntsman Gin, Appenzeller, Brombeer-Sirup, Sherry P.X., Earl Grey	17.00

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Für nicht Sherry-Cocktail-Trinker:

	CHF
Lillet Vive	13.00
Lillet Blanc, Tonic, Gurke, Minze, Erdbeere nach Saison	
Port Tonic	12.50
10 years old White Port, Limettensaft, Tonic	
Pimm's	14.50
Pimm's, Zitronenlimonade, Minze, Gurke, Orange, Erdbeere	
Moscow Mule oder London Mule 	15.00
Swiss Castle Gin od. Xellent Vodka, Lime-Saft und Ginger Beer	
Americano Swiss 	16.00
Gran Classico Bitter (Matter-Luginbühl), roter Wermuth, Soda	
Negroni Swiss 	16.00
Roter Wermut, Gran Classico Bitter, Swiss Gin	
Manhattan	16.00
Canadian Club, roter Wermut, Angostura, Cocktail-Kirsche	
Bloody Mary 	14.50
Swiss Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Worchester, Tabasco	
Cosmopolitan 	16.00
Xellent Swiss Vodka, Cointreau, Cranberry-Saft, Zitronensaft	
Dry Martini oder Vodka Martini 	16.00
Swiss Gin oder Swiss Xellent Vodka, Vermouth, Olive	
White Russian 	15.00
Swiss Xellent Vodka, Tia Maria, Rahm	

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Aperitif & Bitter

	Vol%	CHF
San Bitter (alkoholfrei) pur oder Soda	10cl	5.00
San Bitter (alkoholfrei) & frischer Orangensaft	15cl	8.50
Absinth Kübler 	53	2cl
Aperol	15	4cl
Appenzeller 	29	4cl
Campari (& frischer Orangensaft + CHF 4.00)	23	4cl
Cynar (& frischer Orangensaft + CHF 4.00)	16.5	4cl
Fernet Branca	29	2cl
Gran Classico Bitter, Matter-Luginbühl 	28	4cl
Lillet Blanc	17	4cl
Pastis 51	45%	2cl
Ramazzotti Amaro	30%	4cl
Underberg	44%	2cl
Vermouth Bianco Matter-Luginbühl	18	4cl
Vermouth Royal Rouge La Quintinye	17	4cl
Alkoholfrei		
Seedlip Garden Gin alkoholfrei	4cl	8.50
+ Swiss Mountain Spring Tonic	20cl	5.50

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Likör

	Vol%		CHF
Crème de Cassis Dijon Cusenier	16	2cl	8.00
Cointreau Liqueur à l'Orange	40	2cl	9.00
Grand Marnier Gordon Rouge	40	2cl	9.00
Amaretto di Saronno Originale	28	2cl	9.00
Sambuca Molinari	40	2cl	9.00
Limoncello di Sorrento	30	2cl	9.00
Pimm's No.1	25	2cl	9.00
Bailey's Irish Cream	17	4cl	9.00
Bols Crème de Cacao	24	2cl	9.00
Bols Peach	17	2cl	9.00
Southern Comfort	35	4cl	9.00
Amarula Cream	17	4cl	9.00
Tia Maria	20	2cl	9.00

Gin

	Vol%		CHF
Matte Dry Gin Bern	45	4cl	11.00
Gin 27 Appenzell	42	4cl	12.00
The Seventh Sense Gin	38.5	4cl	13.00
Gin Monkey 47	47	4cl	14.00
Gin Mare Mediterranean	43	4cl	13.50
Gin Hendrick's	41	4cl	11.00
Gin Tangueray London Dry Gin	43	4cl	10.00

Rum

	Vol%		CHF
Matte Summa Summarum – Bern	40	4cl	12.00
Rum Havana Añejo 3 Años	40	4cl	9.50
Rum Havana Añejo 7 Años	40	4cl	14.00
Rum Zacapa Centenario 23 Years	40	4cl	18.00
Rum El Dorado 15 Years	43	4cl	18.00

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Tequila

	Vol%		CHF
Tequila El Jimador Blanco	38	4cl	9.50
Tequila Patron Reposado	40	4cl	16.00

Vodka

	Vol%		CHF
Vodka Xellent	40	4cl	13.00
Wodka Matte – Bern 	40	4cl	11.00
Vodka Grey Goose	40	4cl	12.00
Vodka Absolut	40	4cl	9.50
Vodka Stolichnaya Elit	40	4cl	14.50

Weinbrand

	Vol%		CHF
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	40	2cl	10.00
Cognac Hennessy X.O.	40	2cl	24.00
Cognac Delamain Pale & Dry X.O.	40	2cl	16.00
Armagnac Baron Sigognac 1976	40	2cl	28.00
Brandy Gran Reserva Barbadillo	40	2cl	14.00

Grappe

	Vol%		CHF
Grappa Ticino Merlot Barrique Iris 	40	2cl	12.00
Grappa Elisi	43	2cl	9.50
Grappa Elite 12 anni	42	2cl	18.00
Grappa Chardonnay Mormorio Villa Varda	40	2cl	9.50
Grappa Gran Reserva Invecchiata V. Varda	40	2cl	10.50
Grappa Barolo Bricco Monte Olmo	43	2cl	9.00
Grappa di Moscato Bricco Monte Olmo	40	2cl	9.00

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Fruchtdestillate

	Vol%		CHF
Calvados Morin Selection	42	2cl	9.00
Williamine Morand	43	2cl	9.00
Vieille Prune Vedrenne	42	2cl	9.00
Dettling Kirsch Classics Réserve	42	2cl	11.00
Dettling Kirsch Supérieur Vieux	41	2cl	9.50
Dettling Wildkirsche	40	2cl	24.00



Gunzwiler Destillate

Im Jahre 1984 übernimmt Urs Hecht die fahrbare Lohnbrennerei seines Vaters. Wegen verändertem Konsumverhalten und dem Rückgang von gebrannten Wassern auf den Bauernbetrieben, steigt er auf die gewerbliche Produktion von hochwertigen Destillaten um. Seit 1999 ist er regelmässiger Gewinner vieler Prämierungen und wer seine Destillate probiert, weiss auch warum.



Die Barrique-Kollektion

	Vol%		CHF
Grappa Ticino Merlot Barrique Iris	40	2cl	12.00
Kirsch Teresa im Barrique	40	2cl	12.00
Vieille Williams im Barrique	40	2cl	12.00
Vieille Prune im Barrique	40	2cl	12.00
Vieille Pommes im Barrique	40	2cl	12.00
Vieille Apricot im Barrique	40	2cl	14.00

Die Gold-Kollektion

	Vol%		CHF
Berner Rosenapfelbrand	40	2cl	11.00
Himbeerenbrand Gold	40	2cl	18.00
Gravensteinerbrand Gold	40	2cl	14.00
Quittenbrand Gold	40	2cl	16.00
Waldholunderbrand Gold	40	2cl	22.00

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Whisky

Single Malt

	Vol%	CHF
Swiss Highland Malt Classic	46	4cl 18.00
Swiss Highland Malt Ice Label	56.9	4cl 28.00
Balvenie Caribbean Cask 14 Years	43	4cl 20.00
Glenfiddich Solera Speyside 15 Years	40	4cl 18.00
Glenmorangie Highland 10 Years	40	4cl 16.00
Macallan Double Cask Highland 12 Years	40	4cl 18.00
Glenkinchie Lowland 12 Years	43	4cl 16.00
Talisker Isle of Sky 10 Years	45.8	4cl 16.00
Lagavulin Islay 16 Years	43	4cl 20.00
Oban 14 years	43	4 cl 16.00

Scotch

	Vol%	CHF
Ballantine's	40	4cl 10.00
Jonnie Walker Black Label	40	4cl 13.00

Canadian

	Vol%	CHF
Canadian Club	40	4cl 10.00

Bourbon

	Vol%	CHF
Four Roses	40	4cl 10.00
Jack Daniel's Black Label	40	4cl 11.00

Irish

	Vol%	CHF
Tullamore Dew	40	4cl 10.00

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Kaffee, Tee & Co

	CHF
Espresso, Ristretto	5.00
Café Crème	5.20
Doppelter Espresso	6.20
Cappuccino, Milchkaffee	5.60
Schloss Schale – Grosser Milchkaffee	7.50
Latte Macchiato	6.00
Café Mélange mit Schlagrahm	6.20
Caffè Freddo	7.50
Doppelter Espresso mit wenig Zucker & Milch auf Eis	
Affogato	8.90
Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleglace	
Coretto	7.00
Espresso mit einem Schuss Grappa	
Irish Coffee	13.00
4cl Tullamore Dew, Zucker, Kaffee, Schlagrahm	
Kaffi Fertig oder Kaffi Lutz mit Zwetschgenwasser oder Obstler	9.00
Tasse Sirocco Bio-Tee	5.50
Marokkanische Minze – Verveine – Rooibos mit Mandarine – Roter Früchtetee – Grüntee mit Jasmin – Grüntee Jade Oolong – Kamille mit Orangenblüten – Ingwer & Zitrone - Ceylon English Breakfast – Darjeeling – Earl Grey – Wellness Power (Mate und Goji-Beeren)	
Kalte Milch oder heisse Milch (dampferhitzt)	20cl
Schokolade oder Ovomaltine (kalt o. dampferhitzt)	30cl
	5.00
	5.50

Unsere Milchgetränke sind auch mit laktosefreier Milch
oder Mandelmilch erhältlich.