

HOTEL - RESTAURANT



Speisekarte



SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Genuss-Menü

(Alle Gerichte auch einzeln möglich)

letzte Bestellung bis 20.00 Uhr für das komplette Menü oder 5-Gänge | bis 20.30 Uhr für 3-4 Gänge

Marinierter Lachs mit Radieschen-Pickles, Mandelsud und Dill-Öl

Home marinated salmon with radish pickles, almond brew and dill oil

Saumon mariné et radis confits, jus d'amande et l'huile à l'aneth

Suppe von gerösteten Peperoni mit Frischkäse-Glace und Cashew-Chilli-Crumble

Soup from oven-roasted bell pepper fish fresh cheese ice cream and cashew-chili crumble

Potage de poivron grillés et sa glace au fromage frais, crumble au chili et noix de cajou

**Sautierte Riesenkrevetten mit Salsa von Taggiasca-Oliven und
Trockentomaten, Kräuteröl und Rucola**

Sautéed giant prawns with salsa from olives and dried tomatoes, herb oil and rocket

Crevettes géantes sautées et sa salsa aux olives Taggiasca et tomates séchées,
l'huile aux fines herbes et roquette

**Langsam gegarte Lammhuft mit roter Tessiner Polenta, grünen Bohnen
und Ratatouille aus dem Ofen**

Slowly cooked lamb steak with red Ticino polenta, green beans and ratatouille

Steak d'agneau, polenta rouge du Tessin, haricots verts et ratatouille

Käse-Trilogie aus dem Jumi-Versum

Cheese selection from "Jumi"

Sélection de fromages de « Jumi »

Pistazien-Parfait mit einer Variation von Himbeeren und weisser Schokolade

Pistachio parfait with variation of strawberries and white chocolate

Parfait de pistaches et sa variation de framboises et chocolat blanc

Menü in 3 Gängen: CHF 89.00 (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

Menü in 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 40.00 4 Gläser / CHF 50.00 5 Gläser

Sherry-Set mit 5cl Sherry pro Gang:

CHF 45.00 4 Gläser / CHF 55.00 5 Gläser

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Vorspeisen

Gezupfte Blattsalate mit gerösteten Mandeln, gehobeltem Fenchel, Heidelbeeren und Sprossen CHF 14.00

Leaf salads with roasted almonds, fennel, blueberries and sprouts

Laitue aux amandes sautées, fenouil, myrtilles et pousses

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

Bunter Tomatensalat mit Wassermelone, Minze, Feta-Schaum und Rucola CHF 21.00

Tomato salad with watermelon, mint, feta foam and rocket

Salade de tomates et pastèque à la menthe, écume au feta et roquette

Rindstatar «Schadau» mit gepickelten Radieschen, Eigelb-Crème und Belper Knolle, serviert mit Toast und Butter

Vorspeise CHF 27.00

Hauptgang CHF 42.00

Beefsteak Tatar with radish pickles, egg-yolk cream, Belper Knolle cheese, Toast and butter

Tartare de bœuf, radis confits, crème au jaune d'œuf

fromage « Belber Knolle », servi avec toast et beurre

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

Marinierter Lachs mit Radieschen-Pickles, Mandelsud und Dill-Öl CHF 21.00

Home marinated salmon with radish pickles, almond brew and dill oil

Saumon mariné et radis confits, jus d'amande et l'huile à l'aneth

Vichyssoise «Schadau» (Kalte Kartoffel-Lauchsuppe) mit Croûtons, Algenperlen und Kräuteröl

CHF 15.00

Cold potato-leek soup with croutons, alga pearls and herb oil

Vichyssoise « Schadau », perles d'algues et l'huile aux fines herbes

Suppe von gerösteten Peperoni mit Frischkäse-Glace und Cashew-Chili-Crumble

CHF 14.00

Soup from oven-roasted bell pepper fish fresh cheese ice cream and cashew-chili crumble

Potage de poivron grillés et sa glace au fromage frais, crumble au chili et noix de cajou

Casarecce mit Tomaten-Rahmsauce, Petersilie, Parmesan, Taggiasca-Oliven

Trockentomaten-Salsa und Rucola

CHF 21.00

Casarecce pasta with creamy tomato sauce, parsley, parmesan taggiasca olives, Salsa and rocket

Casarecce à la sauce aux tomates, persil, parmesan, olives Taggiasca, salsa aux tomates et roquette

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Hauptgänge

Gebratenes Doraden-Filet mit Fisch-Estragon-Velouté, neuen Kartoffeln und Sommergemüse CHF 46.00

Sautéed gilthead seabream with fish-estragon velouté, young potatoes and summer vegetables
Filet de dorade sauté et son velouté à l'estragon, pommes nouvelles et légume d'été

Sautierte Riesenkrevetten mit Salsa von Taggiasca-Oliven und Trockentomaten, Risotto, Kräuteröl und Rucola CHF 44.00

Sautéed giant prawns with salsa from olives and dried tomatoes, risotto, herb oil and rocket
Crevettes géantes sautées et sa salsa aux olives Taggiasca et tomates séchées, risotto, l'huile aux fines herbes et roquette

Langsam gegarte Lammhuf mit roter Tessiner Polenta, grünen Bohnen und Ratatouille CHF 42.00

Slowly cooked lamb steak with red Ticino polenta, green beans and ratatouille
Steak d'agneau, polenta rouge du Tessin, haricots verts et ratatouille

Ribelmaispouarden-Brust mit Eierschwämmli-Sauce, Risotto und Sommergemüse CHF 39.00

Corn-fed-pouarde breast with chanterelle sauce, risotto and summer vegetables
Suprême de poularde de maïs sautée et sa sauce aux chanterelles, risotto et légume d'été

Short-Ribs vom Rind mit neuen Kartoffeln und Sommergemüse CHF 49.00

Beef short ribs with young potatoes and summer vegetables
Short-Ribs de bœuf, pommes nouvelles et légume d'été

Tagliata vom Rinds-Entrecôte mit Jus, Risotto, Rucola und Parmesan CHF 49.00

Beef entrecote tagliata with gravy, risotto, rocket and parmesan cheese
Tagliata de l'Entrecôte de bœuf et son jus, risotto, roquette et parmesan

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Hauptgänge

Sommerteller mit gezupften Blattsalaten, gerösteten Mandeln, Fenchel, Heidelbeeren, Melone und Sprossen

Summer plate with leaf salads, sautéed almonds, fennel, blueberries, melon and sprouts
Platte d'été avec salades, amandes sautées, fenouil, myrtilles, melon et pousses

- **mit Doradenfilet** / seabream / Dorade **CHF 39.00**
- **mit Riesenkrevetten** / giant shrimps / crevettes géantes **CHF 35.00**
- **mit Lammhuft** / lamb steak / steak d'agneau **CHF 39.00**
- **mit Maispouarden-Brust** / corn-chicken breast / supreme de poularde **CHF 34.00**
- **mit Short-Ribs** / beef short ribs / short ribs de boeuf **CHF 42.00**
- **mit Entrecôte** **CHF 42.00**
- **mit Steak von Kichererbsen und Soja (vegan)** **CHF 26.00**

Vegan

Steak von fermentierten Kichererbsen und Soja mit vegetarischem Jus neuen Kartoffeln, Ratatouille und Rucola **CHF 30.00**

Steak from fermented chickpeas and soya, vegetarian gravy, young potatoes, ratatouille and rocket
Steak de pois chiches et soja et son jus végétarien, pommes nouvelles, ratatouille et roquette

Vegetarisch

Casarecce mit Tomaten-Rahmsauce, Petersilie, Parmesan, Taggiasca-Oliven Trockentomaten-Salsa und Rucola **CHF 29.00**

Casarecce pasta with creamy tomato sauce, parsley, parmesan taggiasca olives, Salsa and rocket
Casarecce à la sauce aux tomates, persil, parmesan, olives Taggiasca, salsa aux tomates et roquette

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Dessert

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

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

Pistazien-Parfait mit Variation von Himbeeren und weisser Schokolade

CHF 19.00

Pistachio parfait with variation of strawberries and white chocolate

Parfait de pistaches et sa variation de framboises et chocolat blanc

Schokoladenmousse im Glas mit Aprikosen-Kompott und Rahm

CHF 14.00

Chocolate mousse with apricot compote and cream

Mousse au chocolat, compote d'abricots et chantilly

Coupe Klassiker

Klein

Gross

Schadau

Himbeer-Passionsfruchtsorbet, Haselnuss-Schoko-Eis

CHF 13.00

CHF 16.00

Mango-Sorbet, hausgemachtem Granola und Schlagrahm

Strawberry-passion fruit sorbet, hazelnut-chocolat ice cream, mango sorbet, homemade granola, whipped cream

Sorbet de framboise-fruit de la passion, noisette-chocolat glacé, sorbet à la 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), Passionsfrucht-Himbeer(vegan), Pistazie	zusätzlich Schlagrahm	CHF 2.00
<i>Vanilla, coffee, Bailey's, hazelnut-chocolate (vegan), mango sorbet (vegan), passionfruit-strawberry sorbet (vegan), pistachio</i>		
Vanille, café, Baileys, chocolat noisette (végan), sorbet à la mangue (végan), Sorbet framboise-fruit de la passion (végan), pistache		

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

La Grande Table

Sommer-Tavolata auf der Schlosswiese
unter freiem Himmel.

Sonntag, 27. Juli 2025 um 17.00 Uhr, auf Anmeldung

