

SCHLOSS  
**SCHADAU**

HOTEL - RESTAURANT

## Wochenmenüs

**Montag, 29.12.2025 bis Samstag, 03.01.2026**  
ab 11.45 Uhr bis 13.30 Uhr

### Tagessuppe

Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kürbis-Öl

\*\*\*

### Tagessalat

Gezupfte Blattsalate mit Selleriesalat, gerösteten Kernen und Schloss-Dressing

### Deklarationen:

#### Menü Fleisch

Suppe oder Salat

\*\*\*

Entenbrust mit Orangensauce,  
Kartoffelgnocchi und Zucchetti-Zwiebelgemüse

**CHF 27.00**

**Menü Fleisch:** Frankreich

**Menü Fisch:** Fao 27

**Business Lunch:** Schweiz

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

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

#### Menü Fisch

Suppe oder Salat

\*\*\*

Hausgemachte Fisch-Frikadellen mit Dillsauce,  
Schnittlauch-Kartoffeln und Lauchgemüse

**CHF 27.00**

### Business Lunch

Ziegenkäse mit Randencarpaacio,  
Orangen-Gel und karamellisierte Baumnüssen

\*\*\*

Geschmortes Rindskopfbäckli mit seiner Sauce,  
Pommes Dauphine  
und Zucchetti-Zwiebelgemüse

**CHF 48.00**

#### Menü Vegi

Suppe oder Salat

\*\*\*

Gnocchi-Pfanne  
an pikanter Rahmsauce mit Lauchgemüse,  
getrockneten Tomaten, Kräuter und Parmesan

**CHF 25.00**

#### Wochendessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanillesauce

**Dessert CHF 6.00**

SCHLOSS  
**SCHADAU**  
HOTEL - RESTAURANT

## Weitere Gerichte

### **Winterliche Blattsalate mit Karotten-Streifen, gerösteten Haselnüssen CHF 15.00**

#### **Cranberries und Sprossen**

*Winter leaf salads with carrot, roasted hazelnuts, cranberries and sprouts*

Laitue d'hiver, juliennes de carotte, noisettes sautées, canneberge et pousses

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

### **Nüsslisalat mit Speck, Ei, Trauben, Croûtons und Sprossen CHF 18.00**

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

La mâche avec lard, œuf, raisins, pousses 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, bred 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 Eigelbcreme, Belper Knolle und**

#### **gepickelten roten Zwiebeln, serviert mit Toast und Butter**

Vorspeise **CHF 27.00**

Hauptgang **CHF 42.00**

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

*Toast and butter*

Tartare de bœuf "Schadau" et sa crème au jaune d'œuf, « 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**

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

**Toffee-Pudding mit Karamelsauce und Vanille-Glace** CHF 12.00

*Toffee-Pudding with caramel sauce and vanilla ice cream*

Pudding toffee et sa sauce au caramel, glace à la vanille

**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

**Schadau** CHF 12.50 CHF 15.50

Mango, Haselnuss-Schoko, Himbeere Glace mit hausgemachter Granola und Schlagrahm

*Mango, hazelnut-chocolate, and raspberry ice cream, homemade granola and whipped cream*

Mango, noisettes-chocolat, sorbet aux framboises, granola et 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

## Glace- und Sorbet der Gelateria Brüderli Thun

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

Mango, Himbeere(vegan), Zimtglace zusätzlich Schlagrahm CHF 2.00

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

Vanille, café, Baileys, chocolat-noisette (végan), mangue (végan), framboise (végan), cannelle

SCHLOSS  
**SCHADAU**  
HOTEL - RESTAURANT

**Kuchen oder Tarte Nach Tagesangebot «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**

