

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 |

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Empfehlungen

| | | |
|--|-------|-------|
| | | CHF |
| Rindstatar „Schadau“ | Klein | 27.00 |
| mit Belper Knolle, Wachtelei, Bärlauch-Mayonnaise und süss-sauren roten Zwiebeln, serviert mit Toast und Butter | Gross | 42.00 |
| <i>Beefsteak Tatar with wild-garlic mayonnaise, "Belper Knolle" cheese, quail egg, sweet & sour red onions, toast and butter</i> | | |
| Tartare de bœuf "Schadau" avec mayonnaise à l'ail des ours, fromage « Belper Knolle », Œuf de caille, ognons rouges à l'aigre-doux, toast et beurre | | |
| Tagessuppe - Fragen Sie unser Service-Team | | 10.00 |
| <i>Daily soup. Please ask our service team</i> | | |
| Potage du jour. Demandez notre équipe de service | | |

Salat

| | | |
|---|--|-------|
| Gezupfte Frühlings-Blattsalate *Dressing nach Wahl mit Apfel, Radieschen, Kresse und Croûtons | | 14.00 |
| <i>Spring leaf salads with apple, radish, peppergrass and croutons</i> | | |
| Laitue de printemps aux pommes, radis, cresson et croûtons | | |
| *Dressings : | | |
| Schloss- oder Honig-Balsamico-Dressing | | |
| <i>French- or honey-balsamic dressing</i> | | |

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Klassiker

| | | |
|---|-------|-------|
| | | CHF |
| Fish'n'Chips | Klein | 26.00 |
| Egli-Knusperli mit Tartarsauce mit Pommes Frites oder mit Salat | Gross | 38.00 |

*Fried perch in a beer batter with sauce tartar
French fries **or** Salad*

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

*Local beef pattie, brioche bun, BBQ sauce, fried egg,
bacon, cheddar cheese, cole slaw and French fries*

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

*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*

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

Glacé & Sorbet

Coupe Klassiker

Danmark

Vanilleglacé, warme Schokoladensauce, Rahm,

*Vanilla ice cream, hot chocolate sauce,
whipped cream*

Glacé à la vanille, sauce chaud au chocolat
et chantilly

Klein

CHF

12.00

Gross

15.00

Café Glacé

Baileys- und Kaffeeglacé mit einem Espresso,
Schlagrahm

*Coffee and Bailey's ice cream with whipped cream,
espresso*

Glacé au café et Bailey's avec chantilly et espresso

Klein

12.00

Gross

15.00

Glace & Sorbetsorten aus der Gelateria Brüderli

Glace – und Sorbet-Auswahl

Vanille, Kaffee, Baileys, Haselnuss-Schoggi (vegan), Passionsfrucht(vegan)
Himbeere(vegan)

*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)

Pro Kugel: CHF 4.50
+ extra Schlagrahm CHF 1.50



Schloss-Naschereien

Mini Creme brûlée mit Zitronengras

Mini creme brûlée with lemon grass

Mini crème brûlée à la citronnelle

CHF
6.50

Äs het solang's het

Rhabarber-Streusel-Chueche frisch gebacken

ab 7.50

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 Greyerzer 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 |
|--|------------------------------|--------------|-------|
| Thuner Riesling-Sylvaner Peter Gerber & Riem-Daepf – Thun, Bern | Riesling-Sylvaner | 10cl 2023 | 8.50 |
| Féchy “Domaine la Colombe » Raymond Paccot – Féchy (La Côte), Waadt | Chasselas | 10cl 2022 | 8.00 |
| Plan Logier Trois Bonvin 1858 – Sion, Wallis | Sylvaner, Heida, Pinot Blanc | 10cl 2022 | 9.00 |
| ZWAA weiss Bad Osterfingen – Schaffhausen | Pinot Blanc, Chardonnay | 10cl 2020 | 13.00 |
| Viognier Dona Maria Julio T. Bastos – Alentejo, Portugal | Viognier | 10cl 2021 | 8.00 |
| Weissburgunder “Widder” Thomas Hörner – Pfalz, Deutschland | Pinot Blanc | 10cl 2018 | 10.00 |

Roséwein im Offenausschank

| | | | CHF |
|---|--------------------------------|--------------|------|
| Château Beaulieu Rosé Château Beaulieu – Coteaux d’Aix en Provence | Grenache, Syrah, Cab.Sauvignon | 10cl 2022 | 8.50 |

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Rotweine im Offenausschank

| | | | CHF |
|---|--|--------------|-------|
| Clos du Château Charles Bonvin et fils – Sion, Wallis | Pinot Noir, Merlot | 10cl 2022 | 8.00 |
| Sandt' Angelina Varonier & Kaufmann- Varen, Wallis | Cabernet Franc,Angelotta,Pinot Noir | 10cl 2015 | 10.50 |
| Syrah Quintessence Benoît Dorsaz – Fully, Wallis | Syrah | 10cl 2017 | 14.50 |
| Picaro del Aguila Tinto Domino del Agulia - Ribera del Duero, Spanien | Tempranillo, Garnacha | 10cl 2019 | 12.50 |
| Ripassa Valpollicella DOC Azienda Zenato – San Benedetto di Lugana, Gardasee | Corvina, Corvione, Rondinella, Dindarella | 10cl 2018 | 10.50 |
| Rioja Solar de Becquer Crianza Bodegas Escudero – Rioja | Tempranillo | 10cl 2018 | 8.00 |

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 | 10cl | 9.00 |
| Albino Armani – Friaul, Italien | 75cl | 56.00 |
| Crémant d'Alsace Rosé Brut | 10cl | 12.50 |
| Valentin Zusslin – Orschwihr, Elsass | 75cl | 65.00 |
| Champagne Mandois 1 ^{er} Cru Blanc de Blanc | 10cl | 16.00 |
| Maison Mandois, Champagne – Pierry, Frankreich | 75cl | 95.00 |

Wein- & Schaumwein-Klassiker

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

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, Bern | 50cl | 8.90 |
| Thuner Indian Pale Ale – Thunbier, Thun | 33cl | 8.00 |
| Thuner New England IPA – Thunbier, Thun | 33cl | 8.00 |
| Schümli 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 | 50cl | 6.80 |
| Adelbodner Alpenrose mit und ohne | 75cl | 9.00 |
| 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) | 4.60 | 5.80 |
| Himbeere, Alpenkräuter oder Holunderblüten | | |
| Für Kinder bis 12 Jahren | 20cl | gratis |
| Thuner Hahnenwasser, gefilter, 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" rührt 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 Sanlúcar 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, Dörripflaumen, 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 Dörripfürchte-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 süssem 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 leicht 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. Einsteigerset 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, oxidiert 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 Lillet Blanc, Tonic, Gurke, Minze, Erdbeere nach Saison | 13.00 |
| Port Tonic 10 years old White Port, Limettensaft, Tonic | 12.50 |
| Pimm's Pimm's, Zitronenlimonade, Minze, Gurke, Orange, Erdbeere | 14.50 |
| Moscow Mule oder London Mule  Swiss Castle Gin od. Xellent Vodka, Lime-Saft und Ginger Beer | 15.00 |
| Americano Swiss  Gran Classico Bitter (Matter-Luginbühl), roter Wermuth, Soda | 16.00 |
| Negroni Swiss  Roter Wermut, Gran Classico Bitter, Swiss Gin | 16.00 |
| Manhattan Canadian Club, roter Wermut, Angostura, Cocktail-Kirsche | 16.00 |
| Bloody Mary  Swiss Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Worchester, Tabasco | 14.50 |
| Cosmopolitan  Xellent Swiss Vodka, Cointreau, Cranberry-Saft, Zitronensaft | 16.00 |
| Dry Martini oder Vodka Martini  Swiss Gin oder Swiss Xellent Vodka, Vermouth, Olive | 16.00 |
| White Russian  Swiss Xellent Vodka, Tia Maria, Rahm | 15.00 |

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 | 9.50 |
| Aperol | 15 | 4cl | 9.00 |
| Appenzeller  | 29 | 4cl | 9.00 |
| Campari (& frischer Orangensaft + CHF 4.00) | 23 | 4cl | 9.00 |
| Cynar (& frischer Orangensaft + CHF 4.00) | 16.5 | 4cl | 9.00 |
| Fernet Branca | 29 | 2cl | 9.00 |
| Gran Classico Bitter, Matter-Luginbühl  | 28 | 4cl | 9.00 |
| Lillet Blanc | 17 | 4cl | 9.00 |
| Pastis 51 | 45% | 2cl | 9.00 |
| Ramazzotti Amaro | 30% | 4cl | 9.00 |
| Underberg | 44% | 2cl | 9.00 |
| Vermouth Bianco Matter-Luginbühl | 18 | 4cl | 9.00 |
| Vermouth Royal Rouge La Quintinye | 17 | 4cl | 9.00 |
| 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 Anejo 3 Años | 40 | 4cl | 9.50 |
| Rum Havana Anejo 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 |
| Veille 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 Früchteteer – 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 5.00 |
| Schokolade oder Ovomaltine (kalt o. dampferhitzt) | 30cl 5.50 |

Unsere Milchgetränke sind auch mit laktosefreier Milch oder Mandelmilch erhältlich.