

HOTEL - RESTAURANT



# Winter



## Menüvorschläge

Um Ihnen die Planung ihres Anlasses zu erleichtern, haben wir Ihnen bereits einige Menüideen zusammengestellt. Wir möchten gerne, dass Sie und ihre Gäste rundum zufrieden sind, daher bitten wir Sie, die folgenden Informationen zur Menügestaltung zu beachten:

### Menü bis 12 Personen

Bis maximal 12 Personen können Sie bei uns gerne à la carte vor Ort bestellen, aus der aktuellen Restaurant-Speisekarte. In den Räumlichkeiten/Salons im ersten Stock ist ein einheitliches Menü vorbestellen erforderlich, unabhängig von der Gästeanzahl.

### Menü ab 12 Personen

Die nachfolgenden Menüvorschläge sind als einheitliche Menüs für Gruppen ab mindestens 10 Personen gedacht. Es handelt sich hierbei um Speisen, die wir extra für Ihren Anlass einkaufen und frisch zubereiten. Die Menüs sind so gestaltet, dass auch grosse Gesellschaften schnell und zuvorkommend bedient werden können.

Für Kinder, Vegetarier und Allergiker halten wir jeweils angepasste Speisen nach vorheriger Absprache bereit.

### Menü auswählen

Sie können die Komponenten der Menüs auch untereinander austauschen. Die Preise der einzelnen Gerichte sind jeweils angegeben. Ab 4 Gängen reduziert sich der Preis der einzelnen Gerichte. Wo immer möglich gehen wir sehr gerne auf Ihr Budget ein. Kontaktieren Sie uns gerne für spezielle Offerten und Pauschalen für Mittagessen und Bankette ausserhalb der Hochsaison.

### Nachservice

Bei allen unseren Bankettmenüs wird nach Wunsch im Hauptgang ein Nachservice mit Beilage und Gemüse serviert. Die Fleischportionen sind grosszügig berechnet, nach vorheriger Absprache können wir auch einen Fleisch-Nachservice anbieten. Der Zuschlag für Fleischnachservice beträgt 20% des Hauptgang-Preises.

Stand Bankett-Dokumentation: Oktober 2025

***Gerne geben wir Ihnen Auskunft über Allergene in den Speisen, bitte sprechen Sie uns an!  
Wir verwenden, wenn möglich Schweizer Fleisch, eine genaue Deklaration können wir Ihnen zeitnah zum Anlass auf Wunsch zustellen. Alle Preise sind in CHF und beinhalten 8.1% MwSt.***

SCHLOSS  
**SCHADAU**  
HOTEL - RESTAURANT

## Unsere Menüvorschläge Winter

Gültig von ca. 21. Dezember bis ca. 19. März

### Menu W1 à CHF 88.00

Nüsslisalat  
mit Speck, Ei, Trauben, Croûtons und Schloss-Dressing

\*\*\*

Topinambursuppe  
mit weisser Schokolade, Speckcrumble und Chili

\*\*\*

Rindsentrecôte mit Sauce Béarnaise und Jus  
Kräuter-Kartoffelgratin und buntem Wurzelgemüse

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm

### Menü W2 à CHF 111.00

Hausgebeizter Lachs  
mit Avocadocreme, Grapefruit und Blinis

\*\*\*

Randencremesuppe  
mit Kokosmilch und gebratener Jakobsmuschel

\*\*\*

Parmesan-Risotto mit Wintertrüffel,  
Stangensellerie und Feige

\*\*\*

Am Stück gebratenes Kalbssteak  
mit glasierten Apfelschnitzen und Calvados-Rahmsauce  
Kartoffelstock und winterlichem Mischgemüse

\*\*\*

Zimtparfait mit dunklem Schokoladenmousse,  
Honig-Granatapfel-Sauce und Mandelkuchen

***Diese Menüs gelten als Spezialmenüs und der reduzierte Preis ist nur gültig, wenn das Menü ohne Änderungen bestellt wird.***

***Gäste profitieren von diesem Spezialpreis aufgrund von günstigeren Einkaufs- und Produktionsmöglichkeiten.***

***Bei Änderungen des Menüs werden die Preise gemäss den Gerichten ab Seite 4 kalkuliert.***

SCHLOSS  
**SCHADAU**  
HOTEL - RESTAURANT

## Menükomponenten

Stellen Sie aus den folgenden Menükomponenten Ihr Wunschmenü zusammen:

|                                                                                                                       | Preis  | Preis  | Preis  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|
|                                                                                                                       | 3-Gang | 4-Gang | 5-Gang |
| <b>Salate &amp; kalte Vorspeisen</b>                                                                                  |        |        |        |
| Nüsslisalat mit Speck, Ei, Trauben, Croûtons und Schloss-Dressing                                                     | 17.00  | 16.00  | 13.00  |
| Gemischter Salat mit Croûtons und Schloss-Dressing                                                                    | 15.00  | 14.00  | 13.00  |
| Bunte, gezupfte Blattsalate mit Kirschtomaten, Pistazien und Dressing                                                 | 14.00  | 13.00  | 12.00  |
| Salatbouquet mit Kräuter-Vinaigrette, Cranberries und Wildschweinschinken                                             | 20.00  | 18.00  | 16.00  |
| Salat von Büffelmozzarella, Kürbis, Kürbiskerne, gezupften Blattsalaten und Mango                                     | 20.00  | 18.00  | 16.00  |
| Gebeizter Lachs mit Algensalat, Mango, Blinis und Wachtelei                                                           | 24.00  | 22.00  | 19.00  |
| + 3 Gramm Oona Kaviar                                                                                                 | 4.00   |        |        |
| Hausgebeizter Lachs mit Avocadocreme, Grapefruit und Blinis                                                           | 25.00  | 23.00  | 21.00  |
| Trilogie von der geräucherten Berner Oberländer Forelle (Tatar, Mousse und Filet), mit Apfel, Avocadocreme und Blinis | 25.00  | 23.00  | 21.00  |
| Vitello tonnato mit roten Zwiebel-Pickles, Apfelkapern und Kirschtomaten                                              | 25.00  | 23.00  | 21.00  |
| Rindstatar mit Eigelbcreme und Brioche                                                                                | 28.00  | 25.00  | 23.00  |
| Veganes Tatar mit Avocadocreme und Brioche                                                                            | 23.00  | 21.00  | 19.00  |
| <b>Suppen</b>                                                                                                         |        |        |        |
|                                                                                                                       | 3-Gang | 4-Gang | 5-Gang |
| Wyy-Suppe mit Blätterteigkissen, Gemüse- und Rohschinkenstreifen                                                      | 15.00  | 14.00  | 13.00  |
| Topinambursuppe mit weisser Schokolade, Speckcrumble und Chili                                                        | 16.00  | 15.00  | 14.00  |
| Randencrèmesuppe mit Kokosmilch und gebratener Jakobsmuschel                                                          | 16.00  | 15.00  | 14.00  |
| Tomatencrèmesuppe mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto                                                             | 15.00  | 14.00  | 13.00  |
| Karotten-Kokosnuss-Ingwer-Suppe mit vegetarischem Dim Sum                                                             | 13.00  | 12.00  | 11.00  |
| Curry-Zitronengras-Kokossuppe mit gebratener Jakobsmuschel                                                            | 16.00  | 15.00  | 14.00  |
| Rindskraftbrühe mit Sherry, Gemüsestreifen und Blätterteig-Käse-Stange                                                | 17.00  | 16.00  | 15.00  |

# SCHLOSS SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

| <b>Warme Vorspeisen</b>                                                                                     | 3-Gang | 4-Gang | 5-Gang |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|
| Carnaroli-Risotto mit Riesenkrevetten, Kräuteröl und Apfelgel                                               | 27.00  | 24.00  | 21.00  |
| Carnaroli-Risotto mit Pilzen und Kräuteröl                                                                  | 23.00  | 21.00  | 19.00  |
| Parmesan-Risotto mit Wintertrüffel, Stangensellerie und Feige                                               | 23.00  | 21.00  | 19.00  |
| Tagliarini mit Rahm und schwarzem Trüffel                                                                   | 25.00  | 23.00  | 21.00  |
| Kartoffelgnocchi mit Trockentomaten-Mascarpone-Sauce,<br>Artischocken, Kirschtomaten und mariniertem Rucola | 23.00  | 21.00  | 19.00  |
| Kürbis-Tarte Tatin mit Feigensorbet, Haselnüssen und Ziegenkäse                                             | 25.00  | 23.00  | 21.00  |
| Gebratene Jakobsmuscheln im Speckmantel auf Peperoni-<br>Kartoffelstock und mariniertem Rucola              | 27.00  | 24.00  | 21.00  |
| Kurz gebratene Eglifilets auf Petersilienwurzelpüree mit Mandelbutter                                       | 26.00  | 24.00  | 22.00  |
| Felchenfilet mit Safransauce, Blattspinat und saisonalen Pilzen                                             | 27.00  | 25.00  | 23.00  |

| <b>Fischgerichte</b> (Beilage nach Wahl)                             |                  | 3-Gang | 4-Gang | 5-Gang |
|----------------------------------------------------------------------|------------------|--------|--------|--------|
| Sautiertes Lachsforellenfilet mit Safransauce                        | <i>Vorspeise</i> | 27.00  | 25.00  | 23.00  |
|                                                                      | <i>Hauptgang</i> | 51.00  | 49.00  | 45.00  |
| Gebratenes Lachssteak mit mit Wasabi-Hollandaise-Sauce               | <i>Vorspeise</i> | 26.00  | 24.00  | 22.00  |
|                                                                      | <i>Hauptgang</i> | 43.00  | 43.00  | 41.00  |
| Sautiertes Zanderfilet-Saltimbocca mit Balsamico-Jus                 | <i>Vorspeise</i> | 25.00  | 23.00  | 21.00  |
|                                                                      | <i>Hauptgang</i> | 46.00  | 44.00  | 42.00  |
| Gebratenes Wolfsbarschfilet mit<br>Pommery-Senf-Hollandaise          | <i>Vorspeise</i> | 28.00  | 26.00  | 24.00  |
|                                                                      | <i>Hauptgang</i> | 51.00  | 49.00  | 45.00  |
| Sautiertes Doradenfilet mit<br>Tomaten-Kapern-Frühlingszwiebel-Salsa | <i>Vorspeise</i> | 25.00  | 23.00  | 21.00  |
|                                                                      | <i>Hauptgang</i> | 47.00  | 46.00  | 44.00  |
| Pochiertes Seezungenfilet mit<br>Weisswein-Kräuterrahmsauce          | <i>Vorspeise</i> | 30.00  | 28.00  | 26.00  |
|                                                                      | <i>Hauptgang</i> | 54.00  | 52.00  | 50.00  |

| <b>Sorbets als Zwischengang</b>                                      | 3-Gang | 4-Gang | 5-Gang |
|----------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|
| Ananas-Salbei-Sorbet mit Prosecco                                    | 8.00   | 8.00   | 7.00   |
| Erdbeer-Pfeffer-Sorbet mit Gin und Basilikum                         | 8.00   | 8.00   | 7.00   |
| Kräuter-Sorbet mit Champagner                                        | 8.00   | 8.00   | 7.00   |
| Aktuelles Sorbet aus der à la carte Küche                            | 8.00   | 8.00   | 7.00   |
| <i>Wahlweise mit Prosecco, Champagner oder Ginger Ale aufgefüllt</i> |        |        |        |

# SCHLOSS SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

| <b>Fleischgerichte</b> (Beilage nach Wahl)                                          | 3-Gang | 4-Gang | 5-Gang |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|
| Am Stück gebratenes Kalbsnierstück mit Calvados-Rahmsauce & Apfel                   | 58.00  | 56.00  | 52.00  |
| Am Stück gebratenes Kalbssteak mit glasierten Apfelschnitzen und Calvados-Rahmsauce | 60.00  | 58.00  | 56.00  |
| Kalbs-Saltimbocca mit Marsalajus                                                    | 48.00  | 46.00  | 44.00  |
| Kalbsschulterbraten mit Kräuter-Champignons-Rahmsauce                               | 41.00  | 39.00  | 37.00  |
| Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise und Jus                          | 60.00  | 58.00  | 54.00  |
| Am Stück gebratenes Rindsentrecôte mit Sauce Béarnaise und Jus                      | 54.00  | 52.00  | 48.00  |
| Rindsfilet «Surf&Turf» mit einem gebratenem Scampo und Portweinjus                  | 64.00  | 62.00  | 58.00  |
| Rindsbrasato mit seiner Sauce, Speck, Croûtons und Pilzen                           | 41.00  | 39.00  | 37.00  |
| Trois Filets vom Rind, Kalb und Schwein mit Kalbsjus und Sauce Béarnaise            | 56.00  | 54.00  | 50.00  |
| Lammrack mit Trockentomaten-Kalbsjus                                                | 54.00  | 52.00  | 49.00  |
| Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten mit Steinpilz-Rahmsauce              | 43.00  | 41.00  | 37.00  |
| Schweinsnierstück am Stück gebraten mit Dörrpflaumen-Rahmsauce                      | 40.00  | 38.00  | 34.00  |
| Im Ofen gebratene Maispouletbrust mit Rosmarinjus                                   | 40.00  | 38.00  | 36.00  |
| Coq au vin mit Trüffel                                                              | 41.00  | 39.00  | 37.00  |

Jeden Fisch-Hauptgang servieren wir Ihnen mit einem Gemüse und einer Stärkebeilage nach Wahl: Saisonales Mischgemüse / mediterranes Ofengemüse (Art Ratatouille) / Blattspinat

+

Kartoffel-Kräuter-Gratin / Parmesan-Risotto / Kartoffelstock / Spätzli / Tagliatelle  
Rosmarin-Kartoffeln / Polenta-Schnitten aus gelbem Tessiner Maisgriess / schwarzer Reis

|                                                                                                                                                                                                       | Preis<br>3-Gang | Preis<br>4-Gang | Preis<br>5-Gang |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| <b>Vegetarische / Vegane Hauptgerichte</b>                                                                                                                                                            |                 |                 |                 |
| Thai Curry von geräuchertem Tofu, roten Linsen, Pilzen und Gemüse                                                                                                                                     | 32.00           | 32.00           | 28.00           |
| Hausgemachte Quinoa-Täschli mit veganem Jus,<br>dazu ein Gemüse und eine Stärkebeilage nach Wahl<br><i>(gleiche Beilagen für alle Gäste, falls noch Fisch- und Fleischhauptgänge bestellt werden)</i> | 34.00           | 34.00           | 30.00           |
| Zucchetti-Piccata mit Tomaten-Kräuter-Sauce,<br>dazu ein Gemüse und eine Stärkebeilage nach Wahl<br><i>(gleiche Beilagen für alle Gäste, falls noch Fisch- und Fleischhauptgänge bestellt werden)</i> | 30.00           | 30.00           | 28.00           |
| Kartoffelgnocchi mit halbgetrockneten Kirschtomaten,<br>Salbei und Rahmsauce                                                                                                                          | 30.00           | 30.00           | 28.00           |
| Trüffel-Ravioli mit Parmesansauce und Kirschtomaten                                                                                                                                                   | 33.00           | 33.00           | 31.00           |
| Blätterteigkissen mit Pilzragout gefüllt,<br>dazu ein Gemüse und eine Stärkebeilage nach Wahl<br><i>(gleiche Beilagen für alle Gäste, falls noch Fisch- und Fleischhauptgänge bestellt werden)</i>    | 34.00           | 34.00           | 32.00           |
| <b>Käse als Zwischengang</b>                                                                                                                                                                          | 3-Gang          | 4-Gang          | 5-Gang          |
| Käsespezialitäten aus dem Jumi-Versum mit Apfel-Feigen-Senf und<br>Dörrfrüchtebrot                                                                                                                    | 18.00           | 16.00           | 13.00           |
| Käsebüffet (ab 25 Personen/Berechnung per 100g) mit Brotkorb                                                                                                                                          | 16.00<br>/100g  | 16.00<br>/100g  | 16.00<br>/100g  |

SCHLOSS  
**SCHADAU**  
HOTEL - RESTAURANT

| <b>Desserts</b>                                                                                   | 3-Gang | 4-Gang | 5-Gang |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|
| Tiramisù «Schadau»                                                                                | 15.00  | 14.00  | 13.00  |
| Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm                                                            | 16.00  | 14.00  | 13.00  |
| Zimtparfait mit dunklem Schokoladenmousse,<br>Honig-Granatapfel-Sauce und Mandelkuchen            | 17.00  | 16.00  | 15.00  |
| Zitronengras-Panna Cotta mit lauwarmem Schokoladenkuchen<br>und frischen Himbeeren                | 16.00  | 15.00  | 14.00  |
| Schadau saisonale Dessert-Trilogie (Cremiges, Gefrorenes, Gebackenes)                             | 17.00  | 16.00  | 15.00  |
| Sorbet-Variation mit Fruchtgarnitur                                                               | 15.00  | 14.00  | 13.00  |
| Marinierte Beeren mit Joghurtglace                                                                | 15.00  | 14.00  | 13.00  |
| Schokoladenmousse mit Himbeersorbet und Tiroler Nusskuchen                                        | 17.00  | 16.00  | 15.00  |
| Rüebli-Chueche mit Vanilleglace und Mangomousse                                                   | 17.00  | 16.00  | 15.00  |
| Creme brûlée mit Passionsfruchtsorbet & Karamell-Tarte «Fleur de sel»                             | 17.00  | 16.00  | 15.00  |
| Dessertbuffet mit 5x verschiedenen hausgemachten Desserts nach<br>Saison (ab 25 Gästen/ohne Käse) | 25.00  | 25.00  | 25.00  |
| Dessertbuffet mit 5x verschiedenen hausgemachten Desserts nach<br>Saison (ab 25 Gästen/mit Käse)  | 29.00  | 29.00  | 29.00  |

### Komponenten Dessertbuffet:

(Jeweils 1 Geschmacksrichtung pro Komponente möglich)

- Panna Cotta mit Fruchtcoulis (Himbeer, Kalamansi, Passionsfrucht, Kirsche,...)
- Felchlin-Schokoladenmousse (zartbitter 66%, milch 38% oder weiss 36%)
- Frucht-mousse (Himbeere, Erdbeere, Cassis, Aprikose, Kirsche, Zwetschge, Mango,...)
- Süessmostcreme mit karamellisierten Mandeln
- «Brönnti Ämmitaler» Creme mit Rahmtupf & Meringestückl
- Tiramisù
- Crème brûlée (klassisch, Ingwer, Rosmarin, Zitronengras, mit Tonkabohne aromatisiert)
- Parfait in der Espressotasse (Baileys-Mokka, Erdbeer-Basilikum, Vanille,...)
- Fruchtsalat
- Gebackenes in mundgerechte Stücke (Brownie, Rüeblichueche, Haslichueche, Tiroler Cake, saftiger Orangen- oder Zitronenkuchen)

SCHLOSS  
**SCHADAU**  
HOTEL - RESTAURANT

**Fondue Chinoise**

Von November bis Februar  
20 bis 50 Personen

**Fondue Chinoise  
3 – Gang-Menü**

Nüssli-Salat mit Speck, Ei und Croûtons

\*\*\*

Fondue Chinoise à discrétion (Rind, Kalb, Schwein, Pferd und Poulet)  
5 verschiedene Saucen, Pilaw-Reis, Pommes frites und Fruchtplatte

\*\*\*

Fleischbouillon-Shot mit Sherry parfümiert

\*\*\*

Zitronen-Quark-Joghurt-Creme mit Schokoladenparfait und pochierte Birne

\*\*\*

1 Kaffee oder Tee

CHF 75.00 pro Person

**Glühwein-Aperitif im Schloss-Garten** (je nach Witterung, sonst drinnen)

Hausgemachter Glühwein (weiss oder rot) à discrétion  
Blätterteig-Gebäck, Dörripflaumen im Speckmantel, Knusperartelette mit Kürbis-Frischkäse

**30 Minuten** für CHF 20.00 pro Person

