

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 gepickelten Radieschen, Eigelb-Crème und Belper Knolle, serviert mit Toast und Butter	Gross	42.00

*Beefsteak Tatar with radish pickles, egg-yolk-cream,
Belber-Knolle cheese, toast & butter*

Tartare de bœuf "Schadau", radis confits, crème au
jaune doeuf, fromage « Belber Knolle », 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		

Pasta		21.00
Casarecce mit Tomaten-Rahmsauce, Petersilie, Parmesan, Taggiasca-Oliven, Trockentomaten-Salsa und Rucola		
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		

Salat

Gezupfte Blattsalate *Dressing nach Wahl		
mit gerösteten Mandeln, gehobeltem Fenchel, Heidelbeeren und Sprossen		14.00
<i>Leaf salads, roasted almonds, fennel, blueberries and sprouts</i>		
Laitue aux amandes sautés, fenouil, myrtilles et pousses		

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

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

Glace & Sorbet

Coupe Klassiker

		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 Kaffeeglacé 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	13.00
Himbeer-Passionsfruchtsorbet, Mango-Sorbet, Haselnuss-Schoko, hausgemachtes Granola, Schlagrahm	Gross	16.00
<i>Raspberry-passionfruitsorbet, hazelnut-chocolat ice cream, mango sorbet, granola, whipped cream</i>		
Sorbet de framboise et fruit de la passion, noisettes-chocolat glacé, sorbet à la mangue, granola et chantilly		

Glace & Sorbetsorten aus der Gelateria Brüderli

Glace – und Sorbet-Auswahl

Vanille, Kaffee, Baileys, Haselnuss-Schoko (vegan), Mangosorbet(vegan)
Passionsfrucht-Himbeer (vegan), Pistazie

*Vanilla, coffee, Bailey's, hazelnur-choco (vegan), mango sorbet (vegan),
Raspberry-passionfruit sorbet (vegan), pistachio*

Vanille, café, Baileys, noisette-choco (végan), sorbet à la mangue (végan),
Sorbet framboise-fruit de la passion (végan), pistache

Pro Kugel: CHF 5.00

+ extra Schlagrahm CHF 2.00



Schloss-Naschereien

Mini Creme brûlée

Mini creme brûlée

Mini crème brûlée

CHF
7.00

Schokoladenmousse im Glas mit Aprikosen-Kompott und Rahm

Chocolate mousse with apricot compote and cream

Mousse au chocolat, compote d'abricots et chantilly

14.00

Äs het solang's het

Tageskuchen

+ extra Schlagrahm CHF 2.00

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
Thunersee Weiss Riem-Daepf-Kiesen	Riesling-Sylvaner Solaris, Sauvignon	10cl 2024	9.50
Ambassadeur des Domaines Mathier Adrian & Diego Mathier - Salgesch	Heida, Ermitage, Petite Arvine	10cl 2018	15.00
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 2023	8.50
Pinot Grigio Kellerei Eisacktal – Südtirol, Italien	Pinot Grigio	10cl 2023	9.50
Weissburgunder “Widder” Thomas Hörner - Pfalz	Weissburgunder	10cl 2019	10.00

Roséwein im Offenausschank

			CHF
Opal Davinum-Toscana, Italien		10cl 2022	8.50

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Rotweine im Offenausschank

		CHF
Pinot Noir–Merlot « Clos du Château » Bonvin 1858 – Sion, Wallis	10cl 2022	9.50
Soleterno Domaines Rouvine – Imesch, Wallis	Merlot, Gamaret, Garanoir 10cl 2021	9.50
Les clapas Rouges Domaine du Pa de L’Escalalette – Languedoc, Frankr.	Syrah, Carignan, Grenache 10cl 2022	11.00
Montepulciano d`Abruzzo Azienda Agricola Nicola di Sipio-Ripa Teatina	10cl 2021	9.00
Nostrum Davinum – Toskana, Italien	Sangiovese, Merlot, Foglia Tonda, Pugnitello 10cl 2020	12.00
Rioja Solar de Becquer Crianza Tempranillo Bodegas Escudero – Rioja, Spanien	10cl 2019	8.50

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	13.00
Valentin Zusslin – Orschwihr, Elsass	75cl	68.00
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 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

Mineral & Softdrinks

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

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)	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!

Sherry & Spanische Südweine

SCHLOSS SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

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 Süssweine 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.

Typ: Fino trocken

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

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 Dörripflaumen-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 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. 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 Mediterraneoan	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.