SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Wochenmenüs

Montag, 04. August bis Samstag, 09. August 2025

ab 11.45 Uhr bis 13.30 Uhr

Tagessuppe

Rote Linsensuppe mit weissem Aceto Balsamico

Tagessalat

Gezupfte Blattsalate mit rohem Randen Salat, gerösteten Kernen und Schloss Dressing

Menü Fleisch

Suppe oder Salat

**

Gefüllte Maispoularde mit Trockentomaten Basilikum und Jus Bratkartoffeln und grünen Bohnen

CHF 27.00

Menü Fisch

Suppe oder Salat

**

Pochiertes Saiblingsfilet mit Weissweinsauce Casarecce und grünen Bohnen

CHF 27.00

Menü Vegi

Suppe oder Salat

Tofubraten mit vegetarischem Jus Kartoffelstock und Peperonata

CHF 25.00

Wochendessert

Mini-Schoggimousse mit Rahm und gesalzenem Karamell

Dessert CHF 6.00

Deklarationen:

Menü Fleisch: CH Menü Fisch: Island Business Lunch: CH

Brot: Bäckerei Felder, Spiez | Bistro Boulangerie, Schweiz **Burger-Brioche:** Brioche-Bun, Schweiz

Business Lunch

Randencarpaccio mit Ziegenfrischkäse und Zitrusfrüchten

Gebratenes Eglifilet mit Kapern, Zitronen und Petersilie Couscous und Peperonata

CHF 48.00



Weitere Gerichte

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

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

→ Zusätzlich Portion Schaf-Wurst der Familie Bertolf, Thierachern CHF 6.00

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

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 gross CHF 38.00

Egli-Knusperli mit hausgemachter Tartarsauce

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 <u>ou</u> salade



Süsses Klein Gross

Mini-Crème brûlée CHF 7.00

Mini creme brûlée with ginger Mini crème brûlée au gingembre

Schadau

Himbeer-Passionsfruchtsorbet, Haselnuss-Schoko-Eis

CHF 13.00 CHF 16.00

Mango-Sorbet, hausgemachtem Granola und Schlagrahm

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

Sorbet de framboise-fruit de la passin, noisette-chocolat glacé, sorbet à la mangue, granola et chantilly

Danmark CHF 12.50 CHF 15.50

Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Karamelisierte Mandelsplitter und Schlagrahm Vanilla ice cream, hot chocolate sauce and whipped cream Glace à la vanille, sauce au chocolat chaud et 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 and espresso Glace au café et au Bailey's, chantilly et espresso chaud



Glace- und Sorbet der Gelateria Brüderli Thun

Vanille, Kaffee, Baileys, Haselnuss-Schoki (vegan), Pro Kugel CHF 5.00 Mango (vegan), Passionsfruch-Himbeer(vegan), Pistazie zusätzlich Schlagrahm CHF 2.00

Vanilla, coffee, Bailey's, hazelnut-chocolate (vegan), mango sorbet (vegan), passionfruit-strawberry sorbet (vegan), pistachio
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»

Tages Kuchen CHF 7.50

Ask for our daily cake

Demandez pour notre 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