SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Silvester

31. Dezember 2026 · ab 18.00 Uhr

Kalbstatar mit Eigelbcreme, frittierten Kapern, Kräutersalat und Brioche
Veal tartare with egg yolk cream, fried capers, herb salad and brioche
Tartare de veau, crème de jaune d'œuf, câpres frites, salade d'herbes et brioche

✧

Champagnersuppe mit hausgebeiztem Schweizer Saibling und Gemüsestreifen
Champagne soup with marinated Swiss char and julienned vegetables
Soupe au champagne, omble chevalier suisse mariné maison et julienne de légumes

✧

Hausgemachte Pilzravioli mit Parmesanschaum und Kräuteröl
Homemade mushroom ravioli with Parmesan foam and herb oil
Raviolis maison aux champignons, écume de parmesan et huile aux fines herbes

✧

Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce, Kartoffelstock und Wurzelgemüse aus dem Ofen
Beef fillet with green peppercorn sauce, mashed potatoes and oven-roasted root vegetables
Filet de bœuf, sauce au poivre vert, purée de pommes de terre et légumes racines rôtis au four

✧

Ananas-Kokos-Variation
Pineapple and coconut variation
Variation autour de l'ananas et de la noix de coco

5-Gang-Menü · CHF 120.00

HAPPY NEW YEAR!

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Silvester vegetarisch

31. Dezember 2026 · ab 18.00 Uhr

Randentatar mit Eigelbcreme, Crème fraîche, Kräutersalat und Brioche
Beetroot tartare with egg yolk cream, crème fraîche, herb salad and brioche
Tartare de betterave, crème de jaune d'œuf, crème fraîche, salade d'herbes et brioche

✧

Champagnersuppe mit Gemüsestreifen
Champagne soup with julienned vegetables
Soupe au champagne et julienne de légumes

✧

Hausgemachte Pilzravioli mit Parmesanschaum und Kräuteröl
Homemade mushroom ravioli with Parmesan foam and herb oil
Raviolis maison aux champignons, écume de parmesan et huile aux herbes

✧

Geschmorte Kohlrabi mit vegetarischem Jus, Kartoffelstock und Wurzelgemüse aus dem Ofen
Braised kohlrabi with vegetarian jus, mashed potatoes and oven-roasted root vegetables
Choux-raves braisés, jus végétarien, purée de pommes de terre et légumes racines rôtis au four

✧

Ananas-Kokos-Variation
Pineapple and coconut variation
Variation autour de l'ananas et de la noix de coco

5-Gang-Menü · CHF 105.00

HAPPY NEW YEAR!