

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Silvester

31. Dezember 2025, ab 18.00 Uhr

Noix-Gras mit Zwiebelkonfit

Hagebuttencreme, Apfelsalat und Brioche

Noix-gras with onion confit, rose hip cream, apple salad and brioche

Noix-gras et son confit d'oignons, crème au cynorrhodon, brioche

Champagnersuppe mit Tatar vom hausgebeiztem Lachs

Champagne soup with marinated salmon tartar

Soupe au Champagne et tartare de saumon mariné

Gebratene Jakobsmuschel mit Pastinakenpüree

Pastinaken-Chips und Kräuteröl

Sautéed scallop with parsnip mash and chips, herb oil

Coquille Saint-Jacques sautée, purée et chips de panais,
l'huile aux fines herbes

**Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Rotweinsauce,
Kräuterseitlingen, getrüffelem Kartoffelstock und im Ofen
gegarten Wurzelgemüse**

*Beef fillet with red wine gravy, king oyster mushrooms,
truffled potato mash and oven-cooked root vegetables*

Filet de bœuf et sa sauce au vin rouge, pleurotes, purée de
pommes de terre truffé et racines au four

Glühweifeigen mit Milkschokoladen-Mousse

Sauerrahm Glace und Panforte

*Mulled wine figs with chocolate mousse, sour cream ice,
and panforte*

Gâteau au chocolat et à la noix de coco
Figues au vin chaud et mousse au chocolat,
glace à la crème aigre et panforte

5 Gang-Menü: CHF 120.00

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Silvester vegetarisch
31. Dezember 2025, ab 18.00 Uhr

Noix-Gras mit Zwiebelkonfit

Hagebuttencreme, Apfelsalat und Brioche

Noix-gras with onion confit, rose hip cream, apple salad and brioche

Noix-gras et son confit d'oignons, crème au cynorrhodon, brioche

Champagnersuppe mit mariniertem Rüebli Lachs

Champagne soup with vegetarian carrot salmon

Soupe au Champagne et saumon de carotte végétarien

Gebackenes Ei mit Pastinakenpüree

Pastinaken-Chips und Kräuteröl

Fried egg with parsnip mash and chips, herb oil

Œuf frit croustillant, purée et chips de panais,

l'huile aux fines herbes

In Salzkruste gegarter Randen mit vegetarischem Jus

Getröffteltem Kartoffelsock und im Ofen gegarten Wurzelgemüse

Beetroot in salted crust, vegetarian gravy, king oyster mushrooms,

truffled potato mash and oven-cooked root vegetables

Betterave en croûte de sel, jus végétarien, pleurotes,

purée de pommes de terre truffé et racines au four

Glühweinfeigen mit Milkschokoladen-Mousse

Sauerrahm Glace und Panforte

Mulled wine figs with chocolate mousse, sour cream ice,

and panforte

Gâteau au chocolat et à la noix de coco

Figues au vin chaud et mousse au chocolat,

glace à la crème aigre et panforte

5 Gang-Menü: CHF 105.00