

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Schadau – Menü

letzte Bestellung bis 20.00 Uhr für das komplette Menü oder 5-Gänge | bis 20.30Uhr für 4 Gänge

Ceviche von Schweizer Felchen mit Mango, Avocado & Stangensellerie

Ceviche from Swiss lake cisco with mango, avocado and celery
Ceviche du féra Suisse à la mangue, avocat et céleri en branche

Erbсенcrème-Suppe mit Minze und gebratener Jakobsmuschel

Green pea soup with mint and sautéed scallop
Velouté de petit pois à la menthe et sa coquille Saint-Jacques

Onsen-Ei mit Sauce Hollandaise, frittiertem Lauch & Bärlauch-Öl

Onsen egg with Hollandaise sauce, deep-fried leek and wild garlic oil
Œuf Onsen et sa sauce Hollandaise, poireaux frits et l'huile à l'ail des ours

Schweizer Kalbs-Steak mit Spargel-Morchel-Ragout, Jus, Schnittlauch-Kartoffeln, saisonalem Gemüse und Blumenkohl-Püree

*Swiss veal steak with asparagus-morel ragout, gravy, chive potatoes,
seasonal vegetables and cauliflower mash*
Steak de veau Suisse au ragout d'asperges aux morilles, jus, pommes natures à la ciboulette,
légume de la saison et purée de chou-fleur

Käse-Trilogie aus dem Jumi-Versum

Cheese selection from "Jumi"
Sélection de fromages de « Jumi »

Weisses Schokoladen-Mousse mit hausgemachtem Rhabarber-Sorbet und mariniertem Rhabarber

White chocolate mousse with homemade rhubarb sorbet and marinated rhubarb
Mousse au chocolat blanc, sorbet à la rhubarbe et rhubarbes marinées

Menü mit 4 Gängen: CHF 98.00 (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)

Menü mit 5 Gängen: CHF 116.00 (Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)

Komplettes Genuss-Menü in 6 Gängen: CHF 126.00

Wein-Set mit 1 dl passendem Wein pro Gang:

CHF 36.00 4 Gläser / CHF 45.00 5 Gläser

Sherry-Set mit 5cl Sherry pro Gang:

CHF 40.00 4 Gläser / CHF 49.00 5 Gläser

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Schadau-Menu vegetarisch

letzte Bestellung bis 20.00 Uhr für das komplette Menü oder 5-Gänge | bis 20.30Uhr für 4 Gänge

Spargel-Variation mit Mousse, eingelegtem Spargel & getrocknetem Eigelb

Asparagus variation with mousse, marinated asparagus and dried egg yolk

Variation d'asperges (mousse, asperges marinés et jaune d'œuf

Erbsencrème-Suppe mit Minze und Kräuterseitling

Green pea soup with mint and king oyster mushroom

Velouté de petit pois à la menthe et pleurote royal

Onsen-Ei mit Sauce Hollandaise, frittiertem Lauch & Bärlauch-Öl

Onsen egg with Hollandaise sauce, deep-fried leek and wild garlic oil

Œuf Onsen et sa sauce Hollandaise, poireaux frits et l'huile à l'ail des ours

Risotto mit zweierlei Spargel, halbgetrockneten Tomaten

Morcheln & Belper Knolle

Asparagus risotto with dried tomatoes, morels and Belper Knolle cheese

Risotto aux asperges, tomates séchées, morilles et fromage Belper Knolle

Käse-Trilogie aus dem Jumi-Versum

Cheese selection from "Jumi"

Sélection de fromages de « Jumi »

Weisses Schokoladen-Mousse mit hausgemachtem Rhabarber-Sorbet und mariniertem Rhabarber

White chocolate mousse with homemade rhubarb sorbet and marinated rhubarb

Mousse au chocolat blanc, sorbet à la rhubarbe et rhubarbes marinées

Menü mit 4 Gängen: CHF 87.00 (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)

Menü mit 5 Gängen: CHF 105.00 (Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)

Komplettes Genuss-Menü in 6 Gängen: CHF 115.00

Wein-Set mit 1 dl passendem Wein pro Gang:

CHF 36.00 4 Gläser / CHF 45.00 5 Gläser

Sherry-Set mit 5cl Sherry pro Gang:

CHF 40.00 4 Gläser / CHF 49.00 5 Gläser

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Vorspeisen

Gezupfte Blattsalate mit Radieschen, gerösteten Sonnenblumenkernen, CHF 15.00

Apfelstreifen und Sprossen

Leaf salads with radish, roasted sunflower seeds, apple stripes and sprouts

La laitue, radis, grains de tournesol sautées, juliennes de pommes et pousses

* **Schloss- oder Honig-Balsamico-Dressing** / French- or balsamic-honey dressing

Ceasar-Salat mit Pouletbrust-Streifen, Speck & Croûtons Vorspeise **CHF 22.00**

Ceasar salad with chicken breast stripes, bacon, and croutons

Hauptgang **CHF 36.00**

La salade César au poulet, lard & croûtons

**Rindstatar «Schadau» mit Chutney von roten Zwiebeln, Avocado-Crème,
getrocknetem Eigelb, serviert mit Toast & Butter**

Vorspeise **CHF 27.00**

Hauptgang **CHF 42.00**

*Beefsteak Tatar with red-onion chutney, avocado cream,
dried egg yolk, toast & butter*

*Tartare de bœuf "Schadau", chutney d'oignons rouges, crème d'avocat, jaune d'œuf séché,
toast et beurre*

mit Pommes Frites / *with French Fries* / *avec pommes frites* **+ 5.00**

Ceviche von Schweizer Felchen mit Mango, Avocado & Stangensellerie **CHF 24.00**

Ceviche from Swiss lake cisco with mango, avocado and celery

Ceviche du féra Suisse à la mangue, avocat et céleri en branche

Spargel-Variation mit Mousse, eingelegtem Spargel & getrocknetes Eigelb **CHF 22.00**

Asparagus variation with mousse, marinated asparagus and dried egg yolk

Variation d'asperges (mousse, asperges marinés et jaune d'œuf

Onsen-Ei mit Sauce Hollandaise, frittiertem Lauch & Bärlauch-Öl **CHF 22.00**

Onsen egg with Hollandaise sauce, deep-fried leek and wild garlic oil

Œuf Onsen et sa sauce Hollandaise, poireaux frits et l'huile à l'ail des ours

Kleine Portion Spargeln mit Sauce Hollandaise **CHF 22.00**

Small portion of asparagus with Hollandaise sauce

Petite portion d'asperges et sa sauce Hollandaise

Erbsencreme-Suppe mit Minze und gebratener Jakobsmuschel **CHF 16.00**

Green pea soup with mint and sautéed scallop

Velouté de petit pois à la menthe et sa coquille Saint-Jacques

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Hauptgänge

Schweizer Zanderfilet mit Malfatti, Spargel-Morchelragout, halbgetrockneten Tomaten & Bärlauch-Öl **CHF 42.00**

Sautéed Swiss pikeperch with malfatti, asparagus-morel ragout, dried tomatoes and wild-garlic oil

Filet de sandre Suisse sauté, malfatti maisons, ragout d'asperges aux morilles, tomates séchées et l'huile à l'ail des ours

Bouillabaisse «Schadau» mit Sauce Rouille & Kräuter-Baguette **CHF 44.00**

Bouillabaisse «Schadau» with rouille sauce and herb baguette

La Bouillabaisse «Schadau» et sa sauce rouille, baguette aux fines herbes

Lamm-Entrecôte mit Kräuter-Senfkruste, Schnittlauch-Kartoffeln, saisonalem Gemüse und Blumenkohl-Püree **CHF 46.00**

Sautéed lamb entrecote with herb-mustard crust, chive potatoes, seasonal vegetables and cauliflower mash

Entrecôte d'agneau en croûte aux herbes et à la moutarde, pommes nature à la ciboulette, légume de la saison et purée de chou-fleur

Maispouarden-Brust auf Spargel-Risotto mit Belper-Knolle & Jus **CHF 39.00**

Corn-fed chicken breast with asparagus risotto, Belper Knolle cheese and gravy

Suprême de poularde de maïs sauté, risotto aux asperges, jus et fromage Belper Knolle

Schweizer Kalbs-Steak mit Spargel-Morchel-Ragout, Jus, Schnittlauch-Kartoffeln, saisonalem Gemüse und Blumenkohl-Püree **CHF 58.00**

Swiss veal steak with asparagus-morel ragout, gravy, chive potatoes, seasonal vegetables and cauliflower mash

Steak de veau Suisse au ragout d'asperges aux morilles, jus, pommes nature à la ciboulette, légume de la saison et purée de chou-fleur

Risotto mit zweierlei Spargel, halbgetrockneten Tomaten Morcheln & Belper Knolle **CHF 34.00**

Asparagus risotto with dried tomatoes, morels and Belper Knolle cheese

Risotto aux asperges, tomates séchées, morilles et fromage Belper Knolle

Pikant mariniertes Spitzkohl mit Schnittlauch-Kartoffeln, Parmesan-Sauce, gerösteten Haselnüssen & Bärlauch-Öl **CHF 32.00**

Spicy marinated sweetheart cabbage with chive-potatoes, parmesan sauce, roasted hazelnuts and wild garlic oil

Chou pointu piquant, pommes nature à la ciboulette, sauce au parmesan, noisettes sautées et l'huile à l'ail des ours

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Hauptgänge

Portion Spargeln mit Sauce Hollandaise & Schnittlauch-Kartoffeln **CHF 32.00**

Portion of asparagus with Hollandaise sauce and chive potatoes

Portion d'asperges et sa sauce Hollandaise, pommes naturees à la ciboulette

+ Portion gekochter Schinken **CHF 6.00**

+ *cooked ham / jambon cuit*

+ Portion Rohschinken **CHF 8.00**

+ *raw ham / jambon cru*

Chateaubriand für zwei Personen in zwei Gängen **CHF 130.00**

Erster Gang mit Sauce Béarnaise, Schnittlauch-Kartoffeln & Saison-Gemüse

Zweiter Gang mit Spargel-Morchel-Ragout, Pommes Frites & Jus

Chateaubriand for two guests in two courses

1st course with Béarnaise sauce, chive potatoes and seasonal vegetables

2nd course with gravy, French fries and asparagus-morel ragout

Chateaubriand pour deux en deux services

1^{er} service : Sauce Béarnaise, pommes naturees à la ciboulette et légume de la saison

2^{ème} service : jus, pommes frites et ragout d'asperges aux morilles

Dessert

Käse-Trilogie aus dem «Jumi-Versum» in Boll, Feigensenf und Früchtebrot

Jumi's cheese trilogy with fig mustard and fruit bread

CHF 18.00

Trilogie du fromage « Jumi », moutarde à la figue et pain aux fruits

Mini-Crème brûlée **CHF 7.00**

Mini crème brûlée

Mini crème brûlée

Mini-Pavlova mit Vanille-Crème und Erdbeeren **CHF 9.00**

Mini Pavlova with vanilla cream and strawberries

Mini Pavlova et sa sauce à la vanille et fraises

Weisses Schokoladen-Mousse mit hausgemachtem Rhabarber-Sorbet und mariniertem Rhabarber **CHF 19.00**

White chocolate mousse with homemade rhubarb sorbet and marinated rhubarb

Mousse au chocolat blanc, sorbet à la rhubarbe et rhubarbes marinées

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Coupe Klassiker

	Klein	Gross
Danmark	CHF 12.50	CHF 15.50
Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Schlagrahm, karamellisierte Mandelsplitter <i>Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream,</i> Glace à la vanille, sauce au chocolat chaud, chantilly		

Café Glacé	CHF 12.50	CHF 15.50
Kaffee- und Bailey's-Glace mit einem Espresso und Schlagrahm <i>Coffee and Bailey's ice cream with whipped cream, espresso,</i> Glace au café et au Bailey's, chantilly, espresso chaud		

Schadau	CHF 12.50	CHF 15.50
Erdbeersorbet, Haselnuss-Schoko & Mangosorbet, mit Granola und Schlagrahm <i>Strawberry, hazelnut-chocolate, and mango ice cream, homemade granola and whipped cream</i> Sorbet aux fraises, noisettes-chocolat, sorbet à la mangue, granola et chantilly		



Glace- und Sorbet der Gelateria Brüderli Thun

Vanille, Kaffee, Baileys, Haselnuss-Schoko (vegan),	Pro Kugel	CHF 5.00
Mangosorbet, Erdbeersorbet	zusätzlich Schlagrahm	CHF 2.00
<i>Vanilla, coffee, Bailey's, hazelnut-chocolate (vegan), mango, strawberry</i> Vanille, café, Baileys, chocolat-noisette (végan), mangue (végan), fraise (végan)		

Täglich frisch gebacken «äs het solange's het»

Tageskuchen, fragen Sie unser Service-Team	CHF 7.50
+ 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.**

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
-------------	-----------------	-------------	-----------------	--------------	-----------------
