

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT



Speisekarte



SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Schadau-Menü

letzte Bestellung bis 20.00 Uhr für 5 oder 6 Gänge | bis 20.30Uhr für 3-4 Gänge

Hausgebeizter Lachs mit Kartoffel-Blini, grünem Spargel, Gurke und Estragon-Vinaigrette

Marinated salmon with potato blini, green asparagus, cucumber, and tarragon vinaigrette

Saumon mariné, blini de pommes de terre, asperges vertes, concombre et vinaigrette à l'estragon

Erbsencremesuppe mit Jakobsmuschel-Tortellino, Minze und Buttermilchgel

Cream of green pea soup with scallop tortellini, mint and buttermilk jelly

Velouté de petit-pois, tortellini à la coquille Saint-Jacques, menthe et gelée de babeurre

Frühlings-Pasta mit Bärlauch, Frühlingszwiebeln, Buchenpilze, getrockneten Tomaten und Rohschinken

Spring pasta with wild garlic, spring onions, brown beech, dried tomatoes and raw ham

Pâte printanière à l'ail des ours, ciboule, tomates cerises séchées et jambon cru

Kalbssteak unter der Bärlauchkruste, dazu Morchelrahmsauce, Kräuter-Kartoffelstampf und Frühlingsgemüse

Veal steak with wild-garlic crust, morrell-cream sauce, potato-herb mash, and spring vegetables

Steak de veau en croûte de l'ail des ours et sa sauce aux morilles,

purée de pommes de terre aux fines herbes et légumes printaniers

Käse-Trilogie aus dem Jumi-Versum

Cheese selection from "Jumi"

Sélection de fromages de « Jumi »

«Lemon-Cheesecake» mit Erdbeer-Basilikum-Sorbet und Muscovadostreusel

Lemon cheesecake with strawberry-basil sorbet and Muscovado-sugar crumble

Cheesecake au citron, sorbet à la fraise et basilic et crumble de sucre Muscovado

Menü mit 3 Gängen: CHF 84.00 (ohne Suppe, Pasta und Käse)

Menü mit 4 Gängen: CHF 96.00 (ohne Pasta und Käse)

Menü mit 5 Gängen: CHF 114.00 (ohne Käse)

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 45.00 4 Gläser / CHF 55.00 5 Gläser

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Vorspeisen

**Gezupfte Frühlings-Blattsalate mit Apfel, Radieschen,
Kresse und Croûtons** CHF 14.00

Spring leaf salads with apple, radish, peppergrass and croutons

Laitue de printemps aux pommes, radis, cresson et croûtons

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

**Rindstatar «Schadau» mit Bärlauch-Mayonnaise, Belper Knolle, Wachtelei und
süss-sauren roten Zwiebeln, serviert mit Toast und Butter** Vorspeise CHF 27.00
Hauptgang CHF 42.00

Beefsteak Tatar with wild-garlic mayonnaise, "Belper Knolle" cheese,

quail egg, sweet & sour red onions, toast and butter

Tartare de bœuf "Schadau" avec mayonnaise à l'ail des ours, fromage « Belper Knolle »,

Œuf de caille, ognions rouges à l'aigre-doux, toast et beurre

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

**Hausgebeizter Lachs mit Kartoffel-Blini, grünem Spargel, Gurke
und Estragon-Vinaigrette** CHF 24.00

Marinated salmon with potato blini, green asparagus, cucumber, and tarragon vinaigrette

Saumon mariné, blini de pommes de terre, asperges vertes, concombre et vinaigrette à l'estragon

Noix gras mit geblähtem Rhabarber, Beluga-Linsen und Macadamia CHF 22.00

Noix gras with flamed rhubarb, Beluga lentils, and macadamia nuts

Noix-gras à la rhubarbe flambée, lentilles Beluga et noix de macadamia

**Erbsencremesuppe mit Minze und Buttermilchgel
mit Jakobsmuschel-Tortellino** CHF 14.00
+ CHF 3.00

Cream of green pea soup with mint and buttermilk jelly

(Option: with scallop tortellini + CHF 3.00)

Velouté de petit-pois à la menthe et gelée de babeurre

(Supplément : tortellini à la coquille Saint-Jacques + CHF 3.00)

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Hauptgänge

Cordon bleu vom Schweizer Kräuterschwein **CHF 39.00**
mit Hinterschinken und Appenberger Käse gefüllt, dazu Pommes Frites
und Frühlingsgemüse

Swiss pork Cordon bleu with ham, Appenberg cheese, French fries, and spring vegetables
Cordon bleu de porc Suisse, jambon, fromage Appenberg, pommes frites et légumes printaniers

«Coq au vin blanc» **CHF 41.00**
mit Speck und Buchenpilzen, gelbe Tessiner Polenta-Schnitte und Frühlingsgemüse

with bacon, brown beech mushrooms, yellow Ticino polenta, and spring vegetables
au lard, champignons shimeji, tranche de polenta Tessinois et légumes printaniers

Kalbssteak unter der Bärlauchkruste mit Morchelrahmsauce, **CHF 56.00**
Kräuter-Kartoffelstampf und Frühlingsgemüse

Veal steak with wild-garlic crust, morrell-cream sauce, potato-herb mash, and spring vegetables
Steak de veau en croûte de l'ail des ours et sa sauce aux morilles,
purée de pommes de terre aux fines herbes et légumes printaniers

Schweizer Saiblingsfilet **CHF 47.00**
Fisch-Velouté mit Hummerbutter, Kräuter- Kartoffelstampf und Frühlingsgemüse

Swiss char fillet with white wine-lobster sauce, potato-herb mash, and spring vegetables
Filet de l'omble Suisse et sa sauce au vin blanc et beurre d'homard,
purée de pommes de terre aux fines herbes et légumes printaniers

Vegetarischer Frühlingsgarten **CHF 39.00**
mit gebackenem Ei, Kräuter- Kartoffelstampf und dunklem Gemüse-Jus

Vegetarian spring garden with baked egg, potato-herb mash, and dark vegetable gravy
Le jardin printanier avec l'œuf frit, purée de pommes de terre aux fines herbes et jus aux légumes

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Gerichte für Zwei

Frühlingspasta aus dem Käselaiab serviert **pro Person CHF 34.00**

**Trofie mit Bärlauch, Frühlingszwiebeln, grünem Spargel, Buchenpilze,
halbgetrockneten Kirschtomaten und Rohschinken**

(auch als vegetarische Variante ohne Rohschinken möglich)

*Trofie pasta served from a cheese wheel with wild garlic, spring onions, green asparagus,
brown beech mushrooms, dried cherry tomatoes and raw ham. (vegetarian option available)*

*Pâte « Trofie » servi dans la meule avec du l'ail des ours, ciboule, asperges vertes,
Shimeji, tomates cerises séchées et jambon cru (option végétarienne possible)*

Entrecôte double vom Schweizer Rind **pro Person CHF 54.00**

mit Pommes Frites und Frühlingsgemüse, dazu Kräuterbutter und Rotweinsauce

Swiss beef entrecote double with French fries, spring vegetables, herb butter and red wine gravy

Entrecôte double Suisse, pommes frites, légumes printaniers, beurre aux fines herbes et jus

Dessert

Käse-Trilogie aus dem «Jumi-Versum» in Boll **CHF 18.00**

mit Feigensenf und Früchtebrot

Cheese trilogy from Jumi in Boll with fig mustard and fruit bread

Trilogie de fromages du Jumi à Boll, moutarde à la figue et pain aux fruits séchés

Mini-Crème brûlée mit Zitronengras **CHF 6.50**

Mini creme brûlée with lemon grass

Mini crème brûlée à la citronnelle

**Zitronen-Cheesecake mit Erdbeer-Basilikum-Sorbet
und Muscovado-Zucker-Streusel** **CHF 18.00**

Lemon cheesecake with strawberry-basil sorbet and Muscovado-sugar crumble

Cheesecake au citron, sorbet à la fraise et basilic et crumble de sucre Muscovado

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Danmark

Vanilleglace, warme Schokoladensauce und Schlagrahm
Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream,
Glacé à la vanille, sauce au chocolat chaud, chantilly

Klein
CHF 12.00

Gross
CHF 15.00

Café Glacé

Kaffee- und Bailey's-Glace mit einem Espresso und Schlagrahm
Coffee and Bailey's ice cream with whipped cream, espresso,
Glacé au café et au Bailey's, chantilly, espresso chaud

CHF 12.00 **CHF 15.00**



Glacé- und Sorbet der Gelateria Brüderli Thun

Vanille, Kaffee, Baileys, Haselnuss-Schokolade (vegan),
Passionsfrucht (vegan), Himbeere (vegan)

Pro Kugel CHF 4.50

zusätzlich Schlagrahm CHF 1.50

Vanilla, coffee, Bailey's, hazelnut-chocolate (vegan), Passion fruit (vegan), Raspberry (vegan)
Vanille, café, Baileys, chocolat noisette (végan), fruit de la passion (végan), framboises (végan)

Täglich frisch gebacken «äs het solange's het»

Rhabarber-Streusel-Chueche / rhubarb tarte / tarte aux rhubarbes

CHF 7.50

+ **zusätzlich Schlagrahm CHF 1.50**

**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
