SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Wochenmenüs

Montag, 02.11.2026 bis Samstag, 07.11.2026
ab 11.45 Uhr bis 13.30 Uhr

Tagessuppe
Marroni-Portwein Cremesuppe
***
Tagessalat
Pasta Salat mit gezupftem Blattsalat, gerösteten Kernen und Schloss-Dressing

---

Menü Fleisch

Suppe oder Salat

***

Poulet Geschnetzeltes «Casimir»
mit Basmati Reis und Früchten

CHF 27.00

Menü Fisch

Suppe oder Salat

***

Zander Filet mit Champagner Sauce
Salzkartoffeln und Blattspinat

CHF 27.00

Menü Vegi

Suppe oder Salat

***

Spitzkohl mit Parmesan Sauce, Haselnüssen,
Kräuter Öl und Salzkartoffeln

CHF 25.00

Wochendessert

***

Biscoff Creme mit Crumble

Dessert CHF 6.00

Deklarationen:

Menü Fleisch: Schweiz
Menü Fisch: Estland
Business Lunch: Irland

Brot: Fredys, Schweiz, Bistro Boulangerie, Schweiz
Burger-Brioche: Brioche-Bun, Schweiz

Business Lunch

Abgeflämmter Ziegenkäse
mit Feigen Variation
karamellisierten Walnüssen und Kräutersalat

***

Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce
Pommes Frites und saisonalem Mischgemüse

CHF 48.00

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Weitere Gerichte

Herbstliche Blattsalate mit gerösteten Kürbiskernen, Cranberries und Sprossen **CHF 15.00**

Autumn leaf salads with roasted pumpkin seeds, cranberries and sprouts
Salades d'automne, graines de courge grillées, canneberges et pousses
*** Schloss- oder Honig-Balsamico-Dressing /** French- or balsamic-honey dressing

Nüssli-Salat mit Speck, Ei und Croûtons **CHF 18.00**

Lamb's lettuce salad with bacon, egg and croutons
Salade de mâche au lard, œuf et croûtons
*** 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

Rindstatar «Schadau» mit Kürbis-Schalotten-Chutney, Eigelbcrème und Belper Knolle, serviert mit Toast und Butter

Vorspeise **CHF 27.00**
Hauptgang **CHF 42.00**

Beef tartare "Schadau" with pumpkin and shallot chutney, egg yolk cream and Belper Knolle cheese, served with toast and butter
Tartare de bœuf « Schadau », chutney de courge et d'échalotes, crème au jaune d'œuf
et Belper Knolle, servi avec toast et beurre
mit Pommes Frites / *with French Fries /* avec pommes frites **+ 5.00**

Club Burger Schadau **CHF 32.00**

Rosa gebratenes Rindfleisch-Pattie von der Stadtmetzgerei Muster im Brioche-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**
Egli-Knusperli mit hausgemachter Tartarsauce **gross CHF 38.00**
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 **ou** salade

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Süsses

Mini-Crème brûlée **CHF 7.00**
Mini crème brûlée
Mini crème brûlée

Baba au Rhum mit Zwetschgen-Kompott und Schlagrahm **CHF 12.00**
Rum baba with plum compote and whipped cream
Baba au rhum, compote de pruneaux et Chantilly

	Klein	Gross
Vermicelles mit Meringue-Brösel und Schlagrahm	**CHF 12.00**	**CHF 15.00**

Vermicelles with meringue crumbs and whipped cream
Vermicelles, éclats de meringue et Chantilly

	Klein	Gross
Coupe Nesselrode	**CHF 13.00**	**CHF 16.00**

Vermicelles, Vanille-Glace, Meringue-Brösel, Schlagrahm
Vermicelles, vanilla ice cream, meringue crumbs and whipped cream
Vermicelles, glace à la vanille, éclats de meringue et Chantilly

Coupe Schadau	**CHF 12.50**	**CHF 15.50**

Cassis-Sorbet, Haselnuss-Schoki, Mango Sorbet,
hausgemachte Granola, Schlagrahm
Blackcurrant sorbet, hazelnut chocolate, mango sorbet, homemade granola and whipped cream
Sorbet au cassis, chocolat-noisette, sorbet à la mangue, granola maison et Chantilly

Coupe Danmark	**CHF 12.50**	**CHF 15.50**

Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Schlagrahm, karamellisierte Mandelsplitter
Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream,
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
Coffee and Bailey's ice cream with whipped cream, espresso,

Glace- und Sorbet der Gelateria Brüderli Thun

Vanille, Kaffee, Baileys, Haselnuss-Schoki (vegan), **Pro Kugel** **CHF 5.00**
Mango (Vegan), Cassis (vegan) **zusätzlich Schlagrahm** **CHF 2.00**

Vanilla, coffee, Baileys, hazelnut chocolate (vegan), mango (vegan), blackcurrant (vegan)
Vanille, café, Baileys, chocolat-noisette (végan), mangue (végane), cassis (végan)

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Kuchen nach Tagesangebot «äs het solang's het»

CHF 7.50

Cake of The Day
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**

Unsere Events im Schloss Schadau