

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT



Speisekarte



SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Herbst-Menü (Alle Gerichte auch einzeln erhältlich)

letzte Bestellung bis 20.00 Uhr für das komplette Menü oder 5-Gänge | bis 20.30 Uhr für 3-4 Gänge

**Steinpilz-Panna Cotta mit gepickeltem Kürbis, Cumberland Sauce,
Birnen-Gel und Federkohl-Chips**

Boletus panna cotta with pickled pumpkin, Cumberland sauce, pear jelly and kale chips

Panna Cotta aux cèpes et potiron aigre-doux, sauce Cumberland, gelée de poire et chips de chou frisé

Kürbissuppe mit Ricotta-Nocken, Kürbiskernen und Kürbisöl

Cream of pumpkin soup with ricotta dumpling, pumpkin seeds and oil

La crème de potiron, quenelle à la ricotta, graines et l'huile de potiron

**Gebratene Jakobsmuschel mit Pastinaken-Püree, Pastinaken-Chips,
Schnittlauchöl und Herbsttrüffel**

Sautéed scallop with parsnip mash and chips, chive oil and autumn truffle

Coquille St. Jacques, purée et chips de panais, l'huile de ciboulette et truffe d'automne

**Zweierlei von der Ente mit Orangen-Thymian-Jus,
Kartoffel-Zwiebel-Stampf, Herbstgemüse und eingelegten Feigen**

Duck duo with orange-thyme sauce, potato-onion mash, autumn vegetables and marinated figs

Duo de canard et sa sauce à l'orange et au thym, purée de pommes de terre à l'oignon, légumes d'automne et
figues marinées

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

Jumi's cheese trilogy with fig mustard and fruit bread

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

Hasli-Kuchen mit Zimt-Glace, Cassis, und Minzengel

« Hasli » cake with cinnamon ice cream, blackcurrant and mint jelly

Le gâteau « Hasli », glace à la cannelle, cassis et gel à la menthe

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 124.00

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

Herbst-Menü Vegi(Alle Gerichte auch einzeln erhältlich)

letzte Bestellung bis 20.00 Uhr für das komplette Menü oder 5-Gänge | bis 20.30 Uhr für 3-4 Gänge

**Steinpilz-Panna Cotta mit gepickeltem Kürbis, Cumberland Sauce,
Birnen-Gel und Federkohl-Chips**

Boletus panna cotta with pickled pumpkin, Cumberland sauce, pear jelly and kale chips

Panna Cotta aux cèpes et potiron aigre-doux, sauce Cumberland, gelée de poire et chips de chou frisé

Kürbissuppe mit Ricotta-Nocken, Kürbiskernen und Kürbisöl

Cream of pumpkin soup with ricotta dumpling, pumpkin seeds and oil

La soupe au potiron, quenelle à la ricotta, graines et l'huile de potiron

**Gebackenes Ei, Pastinaken-Püree, Pastinaken-Chips,
Schnittlauchöl und Herbsttrüffel**

Deep fried egg, parsnip mash and chips, chive oil and autumn truffle

Œuf frit, purée et chips de panais, l'huile à la ciboulette et truffe d'automne

**Vegetarischer Herbstteller mit Spätzli, Maroni, Rosenkohl,
Rotkraut, Mirza Apfel mit Preiselbeeren und Waldpilz-Rahmsauce**

Vegetarian autumn plate with spaetzle, chestnuts, Brussels sprouts, red cabbage, Mirza apple,

Assiette végétarienne avec Spaetzle, marrons, chou de Bruxelles, chou rouge,
pomme Mirza, airelles rouges et sauce à la crème aux champignons

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

Jumi's cheese trilogy with fig mustard and fruit bread

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

Hasli-Kuchen mit Zimt-Glace, Cassis, und Minzengel

« Hasli » cake with cinnamon ice cream, blackcurrant and mint jelly

Le gâteau « Hasli », glace à la cannelle, cassis et gel à la menthe

Menü mit 4 Gängen: CHF 92.00 (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)

Menü mit 5 Gängen: CHF 106.00 (Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)

Komplettes Genuss-Menü in 6 Gängen: CHF 112.00

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

Kalte Vorspeisen

Herbstliche Blattsalate mit Pflaumen, Kürbiskernen, Croutons und Sprossen CHF 15.00

Autumnal leaf salads with plums, pumpkin seeds, sprouts and croutons

Laitue d'automne aux prunes, graines de courge, croutons et pousses

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

Nüssli-Salat mit Speck, Ei, Trauben und Croutons CHF 18.00

Lamb's lettuce with bacon, egg, grapes and croutons

La mâche au lard, œuf, raisins et croûtons

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

Rindstatar «Schadau» mit getrüffelter Eigelbcreme, Belper Knolle und gepickelten roten Zwiebeln, serviert mit Toast und Butter Vorspeise CHF 27.00

Hauptgang CHF 42.00

Beefsteak Tatar with truffle-egg yolk cream, "Belper Knolle" and pickled onions

Toast and butter

Tartare de bœuf "Schadau" et sa crème au jaune d'œuf truffée, « Belper Knolle »

et oignons aigres-doux, servi avec toast et beurre

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

Randen-Carpaccio mit Ziegenkäse, Trüffelhonig, Birnen-Gel und Federkohl-Chips CHF 20.00

Beetroot carpaccio with goat cheese, truffle honey, pear jelly and kale chips

Carpaccio de betterave et chèvre, miel au truffe, gelée de poire et chips de chou frisé

Steinpilz-Panna Cotta mit gepickeltem Kürbis, Cumberland Sauce, Birnen-Gel und Federkohl-Chips CHF 22.00

Boletus panna cotta with pickled pumpkin, Cumberland sauce, pear jelly and kale chips

Panna Cotta aux cèpes et potiron aigre-doux, sauce Cumberland, gelée de poire et chips de chou frisé

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Suppe & warme Vorspeisen

Kürbissuppe mit Ricotta-Nocken, Kürbiskernen und Kürbisöl CHF 16.00

Cream of pumpkin soup with ricotta dumpling, pumpkin seeds and oil

La soupe au potiron, quenelle à la ricotta, graines et l'huile de courge

Gebratene Jakobsmuscheln mit Pastinake-Püree, Pastinaken-Chips, Schnittlauchöl und Herbsttrüffel CHF 24.00

Sautéed scallop with parsnip mash and chips, chive oil and autumn truffle

Coquille St. Jacques, purée et chips de panais, l'huile de ciboulette et truffe d'automne

Gebackenes Ei, Pastinaken-Püree, Pastinaken-Chips, Schnittlauchöl und Herbsttrüffel CHF 22.00

Deep fried egg, parsnip mash and chips, chive oil and autumn truffle

Œuf frit, purée et chips de panais, l'huile à la ciboulette et truffe d'automne

Hauptgänge

Im Ofen gegartes Kabeljau-Rückenfilet, Sellerie-Sauce mit Öl von gebranntem Lauch, Steinpilz-Risotto, Rosenkohl und eingelegten Feigen CHF 43.00

Cod filet with celery sauce, burnt leek oil, boletus risotto, Brussels sprouts and marinated figs

Filet de cabillaud et sa sauce au céleri, l'huile au poireau flambé, risotto aux cèpes, chou de Bruxelles et figues marinées

Gebratene Jakobsmuscheln mit Pastinaken-Püree, Kartoffel-Röstzwiebel-Stampf, Pastinaken-Chips, Schnittlauchöl und Herbsttrüffel CHF 48.00

Sautéed scallops with parsnip purée, potato-onion mash, parsnip chips, chive oil and autumn truffle

Coquilles St. Jacques sautées, mousseline et chips de panais, purée de pommes de terre à l'oignon, l'huile à la ciboulette et truffe d'automne

Kalbs-Steak mit Maronikruste, Kalbs-Jus, Spätzli und Herbstgemüse CHF 56.00

Veal steak with chestnut crust, veal gravy, spaetzle and autumn vegetables

Steak de veau en croûte de marrons, jus, Spaetzle et légumes d'automne

Zweierlei von der Ente mit Orangen-Thymian-Jus, Kartoffel-Zwiebel-Stampf, Herbstgemüse und eingelegten Feigen CHF 42.00

Duck duo with orange-thyme sauce, potato-onion mash, autumn vegetables and marinated figs

Duo de canard et sa sauce à l'orange et au thym, purée de pommes de terre à l'oignon, légumes d'automne et figues marinées

Herbst Spezial

Reh-Entrecôte mit Preiselbeer-Rahmsauce, Spätzli, Maroni, Rosenkohl, CHF 56.00
Rotkraut, Mirza Apfel mit Preiselbeeren

Sautéed venison steak with cranberry-cream sauce, spaetzle, chestnuts, Brussels sprouts, red cabbage, Mirza apple and cowberries

Entrecôte de chevreuil sauté et sa sauce à la crème aux airelles rouges, Spaetzle, marons, chou de Bruxelles, chou rouge, pomme Mirza et airelles rouges

Ossobuco vom Hirsch «Gremolata», Spätzli, Maroni, Rosenkohl, CHF 45.00
und Rotkraut

Deer ossobuco « Gremolata », with spaetzle, chestnuts, Brussels sprouts, and red cabbage
Ossobuco de cerf « Gremolata », Spaetzle, marrons, chou de Bruxelles et chou rouge

Vegetarisch

Vegetarischer Herbststeller mit Spätzli, Maroni, Rosenkohl, CHF 34.00
Rotkraut, Mirza Apfel mit Preiselbeeren und Waldpilz-Rahmsauce

Vegetarian autumn plate with spaetzle, chestnuts, Brussels sprouts, red cabbage, Mirza apple,
Assiette végétarienne avec Spaetzle, marrons, chou de Bruxelles, chou rouge, pomme Mirza, airelles rouges et sauce à la crème aux champignons

Steinpilz-Risotto mit gepickeltem Kürbis, Kürbiskernen, CHF 32.00
Waldpilzen und Schnittlauchöl

Boletus risotto with pickled pumpkin, pumpkin seeds, mushrooms and chives oil

Risotto aux cèpes, potiron aigre-doux, grains de potiron, champignons et l'huile à la ciboulette

Gebackenes Ei, Pastinaken-Püree, Pastinaken-Chips und Schnittlauchöl CHF 35.00
Herbsttrüffel und Kartoffel-Zwiebel-Stampf

Deep fried egg, parsnip mash and chips, chive oil and autumn truffle

Œuf frit, purée et chips de panais, l'huile à la ciboulette et truffe d'automne

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Dessert

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

Jumi's cheese trilogy with fig mustard and fruit bread

CHF 18.00

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

Hasli-Kuchen mit Zimt-Glace, Cassis, und Minzengel

CHF 19.00

« Hasli » cake with cinnamon ice cream, blackcurrant and mint jelly

Le gâteau « Hasli », glace à la cannelle, cassis et gel à la menthe

Mini-Crème brûlée

CHF 7.00

Mini crème brûlée

Mini crème brûlée

Vermicelles mit Meringue-Brösel und Schlagrahm

klein

gross

Chestnut mash with meringue crumbs and whipped cream

CHF 13.00

CHF 16.00

Vermicelles, miettes de meringue et chantilly

Windbeutel Schadau mit Diplomaten Creme und Zwetschgenkompott

CHF 12.00

Chou with diplomat cream and plum compote

Chou à la crème diplômât et compote de prunes

Coupe Klassiker

Klein

Gross

Nesselrode

CHF 13.00

CHF 16.00

Vermicelles, Vanilleglace, Meringuebrösel, Schlagrahm

Chestnut mash, vanilla ice cream, meringue crumble and whipped cream

Vermicelles, glace à la vanille, miettes de meringue et chantilly

Schadau

CHF 12.50

CHF 15.50

Himbeere, Raffaello, Haselnuss-Schoko, Granola, Schlagrahm

Strawberry, Raffaello, hazelnut-chocolate, granola, whipped cream

Framboise, Raffaello, noisette-chocolat, granola, chantilly

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 au café et au Bailey's, chantilly, espresso chaud



Glace- und Sorbet der Gelateria Brüderli Thun

Vanille, Kaffee, Baileys, Haselnuss-Schoko (vegan),

Pro Kugel CHF 5.00

Mango (Vegan), Himbeere (vegan), Zimt, Raffaello

zusätzlich Schlagrahm CHF 2.00

*Vanilla, coffee, Bailey's, hazelnut-chocolate (vegan), Mango (vegan), Raspberry (vegan)
Cinnamon, Raffaello*

Vanille, café, Baileys, chocolat noisette (végan), mangue (végan), framboises (végan),
Cannelle, Raffaello

Täglich frisch gebacken «äs het solang's het»

Tages Kuchen

CHF 7.50

Daily cake recommendation

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.

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

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
