

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT



Festtagsmenüs 2023



SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Weihnachtstage

24. bis 26. Dezember 2023

ab 11.30h bis 13.30h und ab 18.00h

**Kalt geräucherte Lachsforelle mit Selleriecreme
Forellenkaviar, Himbeergel und gepufftem Wildreis**

Cold smoked salmon trout with celery cream

trout caviar, raspberry jelly and puffed rice

Truite saumonée fumée avec crème de céleri

caviar de truite, gelée de framboise et riz sauvage soufflé

**Randen-Kokoscremesuppe
mit gebratener Riesencrevette und Randencreme**

Beetroot-coconut-cream soup with sautéed king prawn and beetroot cream

Soupe de betterave et lait de noix de coco

avec crevette géante sautée et crème de betterave rouge

**Gebratenes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise,
Schupfnudeln und glasiertem Wurzelgemüse**

Roasted beef fillet with Bearnaise sauce,

“Schupf”-noodles and glazed root vegetables

Filet de bœuf rôti et sa sauce béarnaise,

« Schupf »-nouilles et légumes racines glacés

Weisses Schoggimousse mit Mandarine, Zimtglace und Tiroler Cake

White chocolate mousse with tangerine, cinnamon ice cream and Tirolean cake

Mousse au chocolat blanche à la mandarine, glace à la cannelle et cake Tyrolien

4 Gang-Menü: CHF 94.00

Wein-Set mit 1 dl passendem Wein pro Gang:

CHF 36.00, 4 Gläser

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Kalt geräucherte Lachsforelle mit Selleriecreme, Forellenkaviar, Himbeergel und gepufftem Wildreis	CHF 24.00
Winterliche Blattsalate mit gerösteten Haselnüssen und gehacktem Ei <i>(Dressing: Schloss-Dressing oder Honig-Balsamico)</i>	CHF 14.00
Randen-Kokoscremesuppe mit gebratener Riesenkrevette und Randencreme	CHF 12.00 +CHF 3.00
Gebratenes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, Schupfnudeln und glasiertem Wurzelgemüse	CHF 56.00
Im Ofen garte Lachstranche mit Safransauce, schwarzem Reis und glasiertem Wurzelgemüse	CHF 42.00
Gebratener, geräucherter Tofu mit Kruste überbacken, Safransauce, schwarzem Reis und glasiertem Wurzelgemüse	CHF 34.00
Weisses Schoggimousse mit Mandarine, Zimtglace und Tiroler Cake	CHF 16.00
Glace oder Sorbet <i>(Vanille, Kaffee, Baileys, Haselnuss-Schoggi, Passionsfrucht, Himbeer)</i>	pro Kugel CHF 4.50

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Silvester

31. Dezember 2023, ab 18.00 Uhr

**Tatar von der geräucherten Forelle aus dem Berner Oberland
Petersiliencrème, Kalamansi-Gel und Brioche**

*Tartar of smoked trout from the Bernese Oberland
with parsley cream, calamansi jelly and brioche*

*Tartare de truite fumée d'oberland bernoise
crème de persil, gel de kalamansi et brioche*

Topinambur-Suppe mit weissem Schokoladen-Chili-Glace

Jerusalem artichoke soup with white chocolate-chili ice cream

Soupe de topinambour et sa glace au chocolat blanc et au chili

Seeteufel auf Randen-Risotto mit Orangen-Beurre Blanc

Monkfish on beetroot risotto with orange flavored Beurre Blanc

Lotte sur risotto à la betterave et Beurre Blanc à l'orange

Rindsfilet Wellington mit Trüffeljus

Pastinaken-Kartoffelpüree und Gemüsestreifen

Beef fillet "Wellington" with truffle jus

Parsnip-potato mash and vegetable strips

Filet de bœuf Wellington et son jus à la truffe

purée de panais et de pommes de terre et juliennes de légumes

Schokoladen-Kokosnuss-Kuchen

Ananas-Minze-Sorbet, Passionsfrucht-Süsskartoffelcrème

Chocolate-coconut cake

Pineapple-mint sorbet, passion fruit and sweet potato cream

Gâteau au chocolat et à la noix de coco

Sorbet à l'ananas et à la menthe, crème de patate douce au fruit de la passion

5 Gang-Menü: CHF 105.00

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Silvester vegetarisch
31. Dezember 2023, ab 18.00 Uhr

Gemüsetatar mit Petersiliencrème, Kalamansi-Gel und Brioche
Vegetable tartar with parsley cream, calamansi jelly and brioche
Tartare de légumes et crème de persil, gel de kalamansi et brioche

Topinambur-Suppe mit weissem Schokoladen-Chili-Glace
Jerusalem artichoke soup with white chocolate-chili ice cream
Soupe de topinambour et sa glace au chocolat blanc et au chili

Gebackenes Ei auf Randen-Risotto mit Orangen-Beurre Blanc
Baked egg on beetroot risotto with orange flavored Beurre Blanc
Œuf frit sur risotto à la betterave et Beurre Blanc à l'orange

Trüffel-Tagliolini
Tagliolini with truffle
Tagliolini aux truffes

Schokoladen-Kokosnuss-Kuchen
Ananas-Minze-Sorbet, Passionsfrucht-Süsskartoffelcrème
Chocolate-coconut cake
Pineapple-mint sorbet, passion fruit and sweet potato cream
Gâteau au chocolat et à la noix de coco
Sorbet à l'ananas et à la menthe, crème de patate douce au fruit de la passion

5 Gang-Menü: CHF 98.00

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

**Jeden Morgen servieren wir Ihnen
unser Schloss-Frühstück mit Aussicht.**

Und am Sonntag auch einen grossen Brunch!

Von Montag bis Sonntag 08.30 – 11.00:

Schlossfrühstück

Köstlichkeiten am Tisch serviert, 1 Glas Schaumwein,
1 Eierspeise, Kaffee & Tee

zu CHF 39.00

Jeden Sonntag **Brunch** von 11.00 – 14.30 Uhr

Brunch- & Vorspeisenbuffet, Sonntagsbraten, Dessertauswahl, 1 Glas Schaumwein, Wasser, Kaffee / Tee

zu CHF 68.00

Schloss-Frühstück mit Schifffahrt

Der See lockt! Nach dem Frühstück können Sie einen ganzen Tag lang beliebig auf dem
Thunersee alle Schifffahrts-Linien benutzen.

Buchen Sie hierzu unser Angebot inklusive Tageskarte.

Frühstück und Tageskarte 2. Klasse:

CHF 98.00 pro Person

Frühstück und Tageskarte 1. Klasse

CHF 123.00 pro Person

Afternoon-Tea

von 15.00 bis 17.00 Uhr

mit süssen und salzigen Köstlichkeiten und Sirocco Bio-Tee
(auf Vorreservation)

CHF 36.00 pro Person