

HOTEL - RESTAURANT



Speisekarte



SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Winter-Menü

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

Noix Gras mit Hagebutten-Gel, Ananas-Zwiebel-Chutney, schwarze Nüsse und Brioche

Noix-Gras with rose hip jelly, pineapple-onion chutney, black nuts and brioche

Noix-gras à la gelée de cynorrhodon, chutney d'ananas et oignons, noix noire et brioche

Kartoffel-Topinambur-Cremesuppe mit gebratenem Kräuterseitling und Topinambur-Brunoise

Potato-Jerusalem artichoke cream soup with sautéed king oyster mushroom

Velouté de pommes de terre et topinambour, pleurote du panicaud sauté et brunaises de topinambour

Tagliarini mit Trüffelsauce und schwarzem Trüffel

Tagliarini with truffle sauce and black truffle

Tagliarini et sa sauce aux truffes noires

Lamm-Rack mit Kräuterjus, Dauphine-Kartoffeln und Wintergemüse

Sautéed lamb rack with herbal gravy, dauphine potatoes and winter vegetables

Carré d'agneau sauté et son jus aux fines herbes, pommes dauphine et légumes d'hiver

Käse-Trilogie aus dem Jumi-Versum

Cheese selection from "Jumi"

Sélection de fromages de « Jumi »

Dunkles Schoko-Mousse mit Orangen-Gel, Schoko-Erde und Bergamotten-Sorbet

Dark chocolate mousse with orange jelly and bergamot sorbet

Mousse au chocolat noir, gelée à l'orange et sorbet à la bergamote

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

Winter Menü Vegetarisch

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

Noix Gras mit Hagebutten-Gel, Ananas-Zwiebel-Chutney, schwarze Nüsse und Brioche

Noix-Gras with rose hip jelly, pineapple-onion chutney, black nuts and brioche
Noix-gras à la gelée de cynorrhodon, chutney d'ananas et oignons, noix noire et brioche

Kartoffel-Topinambur-Cremesuppe mit gebratenem Kräuterseitling und Topinambur-Brunoise

Potato-Jerusalem artichoke cream soup with sautéed king oyster mushroom
Velouté de pommes de terre et topinambour, pleurote du panicaud sauté et brunaises de topinambour

Tagliarini mit Trüffelsauce und schwarzem Trüffel

Tagliarini with truffle sauce and black truffle
Tagliarini et sa sauce aux truffes noires

Pikant mariniertes Spitzkohl mit Zitronen-Risotto, Parmesansauce, Kräuter-Öl und Haselnuss-Kräuter-Crumble

Spicy marinated sweetheart cabbage with lemon risotto, parmesan sauce, herbal oil and hazelnut-herb crumble
Chou pointu piquant, risotto au citron, sauce au parmesan, huile aux fines herbes et crumble aux noisettes et herbes

Käse-Trilogie aus dem Jumi-Versum

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

Dunkles Schoko-Mousse mit Orangen-Gel, Schoko-Erde und Bergamotten-Sorbet

Dark chocolate mousse with orange jelly and bergamot sorbet
Mousse au chocolat noir, gelée à l'orange et sorbet à la bergamote

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

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Speck, Ei, Trauben, Croûtons und Sprossen CHF 18.00

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

La mâche avec lard, œuf, raisins, pousses et croûtons

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

**Winterliche Blattsalate mit Karotten-Streifen, gerösteten Haselnüssen
Cranberries und Sprossen** CHF 15.00

Winter leaf salads with carrot, roasted hazelnuts, cranberries and sprouts

Laitue d'hiver, juliennes de carotte, noisettes sautées, canneberge et pousses

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

**Rindstatar «Schadau» mit Eigelbcreme, gepickelten roten Zwiebeln
und Belper Knolle, serviert mit Toast und Butter**

Vorspeise

CHF 27.00

Hauptgang

CHF 42.00

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

Toast and butter

Tartare de bœuf "Schadau" et sa crème à l'œuf jaune, « Belper Knolle »

et oignon mariné, servi avec toast et beurre

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

**Noix-Gras mit Hagebutten-Gel, Ananas-Zwiebel-Chutney,
schwarze Nüsse und Brioche** CHF 22.00

Noix-Gras with rose hip jelly, pineapple-onion chutney, black nuts and brioche

Noix-gras à la gelée de cynorrhodon, chutney d'ananas et oignons, noix noire et brioche

Tagliarini mit Trüffelsauce und schwarzem Trüffel CHF 24.00

Tagliarini with truffle sauce and black truffle

Tagliarini et sa sauce aux truffes noires

**Kartoffel-Topinambur-Cremesuppe mit gebratenem Kräuterseitling
und Topinambur-Brunoise** CHF 16.00

Potato-Jerusalem artichoke cream soup with sautéed king oyster mushroom

Velouté de pommes de terre et topinambour, pleurote du panicaut sauté et brunaises de topinambour

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Hauptgänge

**Seeteufel mit Zitronen-Risotto, Dill-Velouté,
Randen und Schwarzwurzeln** **CHF 48.00**

Monkfish with lemon risotto, dill velouté, beetroot and black salsify

Médaille de lotte, risotto au citron, velouté à l'aneth, betterave rouge et salsifis

Lamm Rack mit Kräuterjus, Dauphine-Kartoffeln und Wintergemüse **CHF 56.00**

Sautéed lamb rack with herbal gravy, dauphine potatoes and winter vegetables

Carré d'agneau sauté et son jus aux fines herbes, pommes dauphine et légumes d'hiver

**Coq-au-vin mit seiner Sauce, Tagliarini, Karotten, Lauch, Croûtons
und Pilzen** **CHF 38.00**

Coq-au-vin with tagliarini, carrots, leek, croutons and mushrooms

Coq-au-vin, tagliarini, carottes, poireaux, croûtons et champignons

**Cordon-Bleu vom Thurgauer Apfelschwein
mit Dauphine-Kartoffeln und Wintergemüse** **CHF 42.00**

Swiss pork Cordon bleu with dauphine potatoes and winter vegetables

Cordon bleu de cochon Thurgovie, pommes dauphine et légumes d'hiver

Rinds-Entrecôte Café de Paris mit Pommes Frites, Karotten und Lauch **CHF 48.00**

Sautéed beef sirloin steak « Café de Paris » with French fries, carrots and leek

Entrecôte « Café de Paris », pommes frites, carottes et poireaux

Tagliarini mit Trüffel-Sauce und schwarzem Trüffel **CHF 36.00**

Tagliarini with truffle sauce and black truffle

Tagliarini et sa sauce aux truffes noires

**Pikant mariniertes Spitzkohl mit Zitronen-Risotto, Parmesansauce,
Kräuter-Öl und Haselnuss-Kräuter-Crumble** **CHF 32.00**

*Spicy marinated sweetheart cabbage with lemon risotto, parmesan sauce, herbal oil
and hazelnut-herb crumble*

Chou pointu piquant, risotto au citron, sauce au parmesan, huile aux fines herbes et crumble aux
noisettes et herbes

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

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

Vermicelles mit Meringue-Brösel und Schlagrahm

Klein

Gros

Vermicelles with meringue and whipped cream

CHF 13.00

CHF 16.00

Vermicelles avec meringue et chantilly

Toffee-Pudding mit Karamelsauce und Vanille-Glace

CHF 12.00

Toffee-Pudding with caramel sauce and vanilla ice cream

Pudding toffee et sa sauce au caramel, glace à la vanille

Dunkles Schoko Mousse mit Orangen-Gel, Schoko-Erde und Bergamotten-Sorbet

CHF 18.00

Dark chocolate mousse with orange jelly and bergamot sorbet

Mousse au chocolat noir, gelée à l'orange et sorbet à la bergamote

Coupe Klassiker

Nesselrode

Klein

Gross

CHF 13.00

CHF 16.00

Vermicelles, Vanilleglace, Meringuebrösel, Schlagrahm

Vermicelles, vanilla ice cream, meringue and whipped cream

Vermicelles, glace à la vanille, meringue et 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

Schadau

CHF 12.50

CHF 15.50

Mango, Haselnuss-Schoko, Himbeere Glace mit hausgemachter Granola und Schlagrahm

Mango, hazelnut-chocolate, and raspberry ice cream, homemade granola and whipped cream

Mango, noisettes-chocolat, sorbet aux framboises, granola et chantilly

Glace- und Sorbet der Gelateria Brüderli Thun

Vanille, Kaffee, Baileys, Haselnuss-Schoko (vegan),	Pro Kugel	CHF 5.00
Mango, Himbeere(vegan), Zimtglace	zusätzlich Schlagrahm	CHF 2.00
<i>Vanilla, coffee, Bailey's, hazelnut-chocolate (vegan), mango, raspberries (vegan), cinnamon</i>		
<i>Vanille, café, Baileys, chocolat-noisette (végan), mangue (végan), framboise (végan), cannelle</i>		

Täglich frisch gebacken «äs het solang'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
-------------	-----------------	-------------	-----------------	--------------	-----------------
