

HOTEL - RESTAURANT



Menüvorschläge

Um Ihnen die Planung ihres Anlasses zu erleichtern, haben wir Ihnen bereits einige Menüideen zusammengestellt. Wir möchten gerne, dass Sie und ihre Gäste rundum zufrieden sind, daher bitten wir Sie, die folgenden Informationen zur Menügestaltung zu beachten:

Menü bis 12 Personen

Bis maximal 12 Personen können Sie bei uns gerne à la carte vor Ort bestellen, aus der aktuellen Restaurant-Speisekarte. In den Räumlichkeiten/Salons im ersten Stock ist ein einheitliches Menü vorbestellen erforderlich, unabhängig von der Gästeanzahl.

Menü ab 12 Personen

Die nachfolgenden Menüvorschläge sind als einheitliche Menüs für Gruppen ab mindestens 10 Personen gedacht. Es handelt sich hierbei um Speisen, die wir extra für Ihren Anlass einkaufen und frisch zubereiten. Die Menüs sind so gestaltet, dass auch grosse Gesellschaften schnell und zuvorkommend bedient werden können.

Für Kinder, Vegetarier und Allergiker halten wir jeweils angepasste Speisen nach vorheriger Absprache bereit.

Menü auswählen

Sie können die Komponenten der Menüs auch untereinander austauschen. Die Preise der einzelnen Gerichte sind jeweils angegeben. Ab 4 Gängen reduziert sich der Preis der einzelnen Gerichte. Wo immer möglich gehen wir sehr gerne auf Ihr Budget ein. Kontaktieren Sie uns gerne für spezielle Offerten und Pauschalen für Mittagessen und Bankette ausserhalb der Hochsaison.

Nachservice

Bei allen unseren Bankettmenüs wird nach Wunsch im Hauptgang ein Nachservice mit Beilage und Gemüse serviert. Die Fleischportionen sind grosszügig berechnet, nach vorheriger Absprache können wir auch einen Fleisch-Nachservice anbieten. Der Zuschlag für Fleischnachservice beträgt 20% des Hauptgang-Preises.

Stand Bankett-Dokumentation: Oktober 2025

***Gerne geben wir Ihnen Auskunft über Allergene in den Speisen, bitte sprechen Sie uns an!
Wir verwenden, wenn möglich Schweizer Fleisch, eine genaue Deklaration können wir Ihnen zeitnah zum Anlass auf Wunsch zustellen. Alle Preise sind in CHF und beinhalten 8.1% MwSt.***

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Unsere Menüvorschläge Sommer

Gültig von ca. 21. Juni bis ca. 21. September

Menu S1 à CHF 88.00

Gezupfte Blattsalate mit gehobeltem Fenchel,
Pfirsich und Beeren

Steinpilzcremesuppe mit Thymian verfeinert,
dazu eine gebratene Jakobsmuschel

Am Stück medium gebratenes Rindsentrecôte mit Balsamicojus
Safranrisotto und mediterranem Ofengemüse

Aprikosen-Zitronenmelisse-Mousse mit marinierten Kirschen,
Joghurtglace und lauwarmem Schokoladenkuchen

Menü S2 à CHF 111.00

Kirschtomatensalat mit Büffelmozzarella, Melone, Basilikum,
Pinienkernen und Rucola

Gurkenkaltschale mit Ginger Ale
Dillöl und gebratener Riesenkrevette

Tagliarini mit schwarzem Sommertrüffel

Am Stück gebratenes Kalbssteak mit frischen Eierschwämmli, Jus,
Kräuter-Kartoffelgratin und buntem Marktgemüse

Passionsfruchtsorbet mit dunklem Schokoladenmousse
Mandelkuchen und frische Himbeeren

Diese Menüs gelten als Spezialmenüs und der reduzierte Preis ist nur gültig, wenn das Menü ohne Änderungen bestellt wird.

Gäste profitieren von diesem Spezialpreis aufgrund von günstigeren Einkaufs- und Produktionsmöglichkeiten.

Bei Änderungen des Menüs werden die Preise gemäss den Gerichten ab Seite 4 kalkuliert.

Menükomponenten

Stellen Sie aus den folgenden Menükomponenten Ihr Wunschmenü zusammen:

	Preis	Preis	Preis
	3-Gang	4-Gang	5-Gang
Salate & kalte Vorspeisen			
Gemischter Salat mit Croûtons und Schloss-Dressing	15.00	14.00	13.00
Bunte, gezupfte Blattsalate mit Kirschtomaten, Pistazien und Dressing	14.00	13.00	12.00
Gezupfte Blattsalate mit gehobeltem Fenchel, Pfirsich und Beeren	15.00	14.00	13.00
Kirschtomatensalat mit Büffelmozzarella, Melone, Basilikum, Pinienkernen und Rucola	20.00	18.00	16.00
Salatbouquet mit Kräuter-Vinaigrette, Melone und Parmaschinken	20.00	18.00	16.00
Gebeizter Lachs mit Algensalat, Mango, Blinis und Wachtelei	24.00	22.00	19.00
+ 3 Gramm Oona Kaviar	4.00		
Trilogie von der geräucherten Berner Oberländer Forelle (Tatar, Mousse und Filet), mit Apfel, Avocadocreme und Blinis	25.00	23.00	21.00
Vitello tonnato mit roten Zwiebel-Pickles, Apfelkapern und Kirschtomaten	25.00	23.00	21.00
Rindstatar mit Eigelbcreme und Brioche	28.00	25.00	23.00
Veganes Tatar mit Avocadocreme und Brioche	23.00	21.00	19.00
Suppen	3-Gang	4-Gang	5-Gang
Wyy-Suppe mit Blätterteigkissen, Gemüse- und Rohschinkenstreifen	15.00	14.00	13.00
Steinpilzcremesuppe mit Thymian verfeinert, dazu eine gebratene Jakobsmuschel	17.00	16.00	15.00
Gazpacho mit Passionsfrucht und Thunfisch-Tataki	17.00	16.00	15.00
Gurkenkaltschale mit Ginger Ale Dillöl und gebratener Riesenkrevette	17.00	16.00	15.00
Melonenkaltschale mit Portwein parfümiert & gebratener Riesenkrevette	16.00	15.00	14.00
Tomatencremesuppe mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto	15.00	14.00	13.00
Karotten-Kokosnuss-Ingwer-Suppe mit vegetarischem Dim Sum	13.00	12.00	11.00
Curry-Zitronengras-Kokossuppe mit gebratener Jakobsmuschel	16.00	15.00	14.00
Rindskraftbrühe mit Sherry, Gemüsestreifen und Blätterteig-Käse-Stange	17.00	16.00	15.00
	3-Gang	4-Gang	5-Gang

SCHLOSS SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Warme Vorspeisen

Carnaroli-Risotto mit Riesenkrevetten, Kräuteröl und Apfelgel	27.00	24.00	21.00
Carnaroli-Risotto mit Pilzen und Kräuteröl	23.00	21.00	19.00
Tagliarini mit schwarzem Sommertrüffel	25.00	23.00	21.00
Kartoffelgnocchi mit Trockentomaten-Mascarpone-Sauce, Artischocken, Kirschtomaten und mariniertem Rucola	23.00	21.00	19.00
Tomaten-Tarte Tatin mit Basilikumsorbet und Büffelmozzarella	25.00	23.00	21.00
Gebratene Jakobsmuscheln im Speckmantel auf Peperoni-Kartoffelstock und mariniertem Rucola	27.00	24.00	21.00
Kurz gebratene Eglifilets auf Petersilienwurzelpüree mit Mandelbutter	26.00	24.00	22.00
Felchenfilet mit Safransauce, Blattspinat und saisonalen Pilzen	27.00	25.00	23.00

Fischgerichte (Beilagen nach Wahl)

		3-Gang	4-Gang	5-Gang
Sautiertes Lachsforellenfilet mit Safransauce	Vorspeise	27.00	25.00	23.00
	Hauptgang	51.00	49.00	45.00
Gebratenes Lachssteak mit mit Wasabi-Hollandaise-Sauce	Vorspeise	26.00	24.00	22.00
	Hauptgang	43.00	43.00	41.00
Sautiertes Zanderfilet-Saltimbocca mit Balsamico-Jus	Vorspeise	25.00	23.00	21.00
	Hauptgang	46.00	44.00	42.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Pommery-Senf-Hollandaise	Vorspeise	28.00	26.00	24.00
	Hauptgang	51.00	49.00	45.00
Sautiertes Doradenfilet mit Tomaten-Kapern-Frühlingszwiebel-Salsa	Vorspeise	25.00	23.00	21.00
	Hauptgang	47.00	46.00	44.00
Pochiertes Seezungenfilet mit Weisswein-Kräuterrahmsauce	Vorspeise	30.00	28.00	26.00
	Hauptgang	54.00	52.00	50.00

Sorbets als Zwischengang

	3-Gang	4-Gang	5-Gang
Ananas-Salbeisorbet mit Prosecco	8.00	8.00	7.00
Erdbeer-Pfeffersorbet mit Gin und Basilikum	8.00	8.00	7.00
Kräutersorbet mit Champagner	8.00	8.00	7.00
Aktuelles Sorbet aus der à la carte Küche	8.00	8.00	7.00
<i>Wahlweise mit Prosecco, Champagner oder Ginger Ale aufgefüllt</i>			

SCHLOSS SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Fleischgerichte (Beilagen nach Wahl)	3-Gang	4-Gang	5-Gang
Am Stück gebratenes Kalbsnierstück mit Calvados-Rahmsauce & Apfel	58.00	56.00	52.00
Am Stück gebratenes Kalbssteak mit frischen Eierschwämmli, Jus,	60.00	58.00	56.00
Kalbs-Saltimbocca mit Marsalajus	48.00	46.00	44.00
Kalbsschulterbraten mit Kräuter-Champignons-Rahmsauce	41.00	39.00	37.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise und Jus	60.00	58.00	54.00
Am Stück medium gebratenes Rindsentrecôte mit Balsamicojus	54.00	52.00	50.00
Rindsfilet «Surf&Turf» mit einem gebratenem Scampo und Portweinjus	64.00	62.00	58.00
Rindsbrasato mit seiner Sauce, Speck, Croûtons und Pilzen	41.00	39.00	37.00
Am Stück gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise und Jus	54.00	52.00	48.00
Trois Filets vom Rind, Kalb und Schwein mit Kalbsjus			
und Sauce Béarnaise	56.00	54.00	50.00
Lammrack mit Trockentomaten-Kalbsjus	54.00	52.00	49.00
Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten			
mit Steinpilz-Rahmsauce	43.00	41.00	37.00
Schweinsnierstück am Stück gebraten mit Dörripflaumen-Rahmsauce	40.00	38.00	34.00
Im Ofen gebratene Maispouletbrust mit Rosmarinjus	40.00	38.00	36.00
Coq au vin mit Trüffel	41.00	39.00	37.00

Jedes Fisch- und Fleischgericht servieren wir Ihnen mit einem Gemüse und einer Stärkebeilage nach Wahl: Saisonales Mischgemüse / mediterranes Ofengemüse (Art Ratatouille) / Blattspinat

+

Kartoffel-Kräuter-Gratin / Parmesan-Risotto / Kartoffelstock / Spätzli / Tagliatelle

Rosmarin-Kartoffeln / Polenta-Schnitten aus gelbem Tessiner Maisgriess / schwarzer Reis

	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Vegetarische / Vegane Hauptgerichte			
Thai Curry von geräuchertem Tofu, roten Linsen, Pilzen und Gemüse	32.00	32.00	28.00
Hausgemachte Quinoa-Tätschli mit veganem Jus,			
dazu ein Gemüse und eine Stärkebeilage nach Wahl			
<i>(gleiche Beilagen für alle Gäste, falls noch Fisch- und Fleischhauptgänge bestellt werden)</i>	34.00	34.00	30.00
Zucchetti-Piccata mit Tomaten-Kräuter-Sauce,			
dazu ein Gemüse und eine Stärkebeilage nach Wahl			
<i>(gleiche Beilagen für alle Gäste, falls noch Fisch- und Fleischhauptgänge bestellt werden)</i>	30.00	30.00	28.00
Kartoffelgnocchi mit halbgetrockneten Kirschtomaten,			
Salbei und Rahmsauce	30.00	30.00	28.00
Trüffel-Ravioli mit Parmesansauce und Kirschtomaten	33.00	33.00	31.00
Blätterteigkissen mit Pilzragout gefüllt,			
dazu ein Gemüse und eine Stärkebeilage nach Wahl			
<i>(gleiche Beilagen für alle Gäste, falls noch Fisch- und Fleischhauptgänge bestellt werden)</i>	34.00	34.00	32.00

Käse als Zwischengang	3-Gang	4-Gang	5-Gang
Käsespezialitäten aus dem Jumi-Versum mit Apfel-Feigen-Senf und			
Dörrfrüchtebrot	18.00	16.00	13.00
Käsebuffet (ab 25 Personen/Berechnung per 100g) mit Brotkorb	16.00	16.00	16.00
	/100g	/100g	/100g

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

	3-Gang	4-Gang	5-Gang
Desserts			
Tiramisù «Schadau»	15.00	14.00	13.00
Aprikosen-Zitronenmelisse-Mousse mit marinierten Kirschen, Joghurtglace und lauwarmem Schokoladenkuchen	17.00	16.00	15.00
Passionsfruchtsorbet mit dunklem Schokoladenmousse Mandelkuchen und frische Himbeeren	17.00	16.00	15.00
Zitronengras-Panna Cotta mit lauwarmem Schokoladenkuchen und frischen Himbeeren	16.00	15.00	14.00
Schadau saisonale Dessert-Trilogie (Cremiges, Gefrorenes, Gebackenes)	17.00	16.00	15.00
Sorbet-Variation mit Fruchtgarnitur	15.00	14.00	13.00
Marinierte Beeren mit Joghurtglace	15.00	14.00	13.00
Schokoladenmousse mit Himbeersorbet und Tiroler Nusskuchen	17.00	16.00	15.00
Rüebli-Chueche mit Vanilleglace und Mangomousse	17.00	16.00	15.00
Creme brûlée mit Passionsfruchtsorbet & Karamell-Tarte «Fleur de sel»	17.00	16.00	15.00
Dessertbuffet mit 5x verschiedenen hausgemachten Desserts nach Saison (ab 25 Gästen/ohne Käse)	25.00	25.00	25.00
Dessertbuffet mit 5x verschiedenen hausgemachten Desserts nach Saison (ab 25 Gästen/mit Käse)	29.00	29.00	29.00

Komponenten Dessertbuffet:

(Jeweils 1 Geschmacksrichtung pro Komponente möglich)

- Panna Cotta mit Fruchtcoulis (Himbeer, Kalamansi, Passionsfrucht, Kirsche,...)
- Felchlin-Schokoladenmousse (zartbitter 66%, milch 38% oder weiss 36%)
- Fruchtmousse (Himbeere, Erdbeere, Cassis, Aprikose, Kirsche, Zwetschge, Mango,...)
- Süessmostcreme mit karamellisierten Mandeln
- «Brönnti Ämmitaler» Creme mit Rahmtupf & Meringuestückli
- Tiramisù
- Crème brûlée (klassisch, Ingwer, Rosmarin, Zitronengras, mit Tonkabohne aromatisiert)
- Parfait in der Espressotasse (Baileys-Mokka, Erdbeer-Basilikum, Vanille,...)
- Fruchtsalat
- Gebackenes in mundgerechte Stücke (Brownie, Rüeblichueche, Haslichueche, Tiroler Cake, saftiger Orangen- oder Zitronenkuchen)