

SCHLOSS  
**SCHADAU**

HOTEL - RESTAURANT

## Wochenmenüs

Montag, 22. April bis Samstag, 27. April 2024

ab 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr

### Tagessuppe

\*\*\*

Sellerie-Apfel Creme Suppe

\*\*\*

### Tagessalat

Gezupfte Blattsalate mit gerösteten Kernen und Honig-Balsamico Dressing

### Menü Fleisch

Tagessuppe *oder* Tagessalat

\*\*\*

Paniertes Schweinsschnitzel im Panko-Cornflakes Panade, Kartoffel Würfeln mit Zwiebeln, Kefen

**CHF 24.00**

### Menü Fisch

Tagessuppe *oder* Tagessalat

\*\*\*

Gebratenes Wolfsbarsch Filet, Pilaw Reis, Blattspinat mit Pinienkerne, Rahmsauce mit Dill  
öl

**CHF 24.00**

### Menü Vegi

Tagessuppe *oder* Tagessalat

\*\*\*

Tofu Ragout mit Champignons, Pilaw Reis, Blattspinat mit Pinien kerne

**CHF 22.00**

### Dessert der Woche

Tonka-Bohnen Schokoladen Mousse mit Birnen  
Gel

**CHF 6.00**

### Deklarationen:

**Fleisch:** Schweiz

**Fisch:** Türkei, ACS

**Brot:** Bäckerei Felder, Spiez / Bistro Boulangerie, Schweiz  
/ Brioche-Bun, Schweiz

### British Corner

#### Club Burger «Schadau»

Rosa gebratenes Rindfleisch-Pattie  
von der Stadtmetzgerei Muster im Brioche-Bun  
mit Barbecuesauce, Speck, Spiegelei,  
Cheddar Käse und Coleslaw  
Mit Pommes Frites serviert

**CHF 32.00**

#### Fish'n'Chips

Egli-Knusperli mit hausgemachter Tartarsauce  
und Pommes Frites

**klein CHF 26.00 | gross CHF 38.00**

#### 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

**klein CHF 26.00 | gross CHF 39.00**

## Weitere Gerichte

**Gezupfte Frühlings-Blattsalate mit Apfel, Radieschen,  
Kresse und Croûtons** **CHF 14.00**

*Spring leaf salads with apple, radish, peppergrass and croutons*

*Laitue de printemps aux pommes, radis, cresson 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, bread and butter

Variation des spécialités de viande et sélection de fromage avec sa garnitures, pain et beurre

**1-2 Personen CHF 26.00**

**3-4 Personen CHF 39.00**

**Rindstatar «Schadau» mit Bärlauch-Mayonnaise, Belper Knolle, Wachtelei und  
süss-sauren roten Zwiebeln, serviert mit Toast und Butter** **Vorspeise CHF 27.00**  
**Hauptgang CHF 42.00**

*Beefsteak Tatar with wild-garlic mayonnaise, "Belper Knolle" cheese, quail egg, sweet & sour red onions, toast and butter*

*Tartare de bœuf "Schadau" avec mayonnaise à l'ail des ours, fromage « Belper Knolle », Œuf de caille, oignons rouges à l'aigre-doux, 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 Vollkorn-Bun mit Barbecuesauce, Speck, Spiegelei, Cheddar-Käse, 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

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*

**gross CHF 38.00**

SCHLOSS  
**SCHADAU**

HOTEL - RESTAURANT

## Süsses

Klein Gross

### Mini-Crème brûlée mit Zitronengras

CHF 6.50

*Mini creme brûlée with lemon grass*

*Mini crème brûlée à la citronnelle*

### Danmark

CHF 12.00 CHF 15.00

Vanilleglace, warme Schokoladensauce und Schlagrahm

*Vanilla ice cream, hot chocolate sauce and whipped cream*

*Glace à la vanille, sauce au chocolat chaud et chantilly*

### Café Glacé

CHF 12.00 CHF 15.00

Kaffee- und Bailey's-Glace mit einem Espresso und Schlagrahm

*Coffee and Bailey's ice cream with whipped cream and espresso*

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

## Glace- und Sorbet der Gelateria Brüderli

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

Passionsfrucht (vegan), Himbeere (vegan)

*Vanilla, coffee, Bailey's, hazelnut-chocolate (vegan), passion fruit (vegan), raspberry (vegan)*

Vanille, café, Baileys, chocolat noisette (végan), fruit de la passion (végan), framboises (végan)



Pro Kugel CHF 4.50

zusätzlich Schlagrahm CHF 1.50

## Täglich frisch gebacken «äs het solange's het»

**Rhabarber-Streusel-Chueche** / plum tarte / tarte aux pruneaux

CHF 7.50

*Rhubarb streusel cake*

*Gâteau à la rhubarbe*

+ zusätzlich Schlagrahm CHF 1.50

**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