

SCHLOSS SCHADAU

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: September 2023

***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 Frühling

Gültig von ca. 20. März bis ca. 20. Juni

Menu F1 à CHF 88.00

Bunte gezupfte Frühlingsblattsalate
mit Radieschen, Ei und Bärlauch-Dressing

Spargelcremesuppe mit Noilly Prat und Vanille verfeinert
mit gebratener Riesenkrevette

Kalbsnierstück am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce
Tagliatelle und buntem Frühlingsgemüse

Lauwarmes Schokoladenküchlein
mit mariniertem Erdbeer-Minze-Salat und Joghurtglace

Menü F2 à CHF 115.00

Gebeizter Lachs mit mariniertem Spargelsalat,
Radieschen, Blinis und Wachtelei

Bärlauchcrèmesuppe
mit gebratener Jakobsmuschel

Schweizer Zanderfilet mit Kartoffelgnocchi,
grünen Spargeln, Frühlingszwiebel und Morcheln

Rindsfilet am Stück gebraten mit Bärlauch-Hollandaise
und Jus, Kräuter-Kartoffelgratin und buntem Frühlingsgemüse

Erdbeer-Basilikum-Mousse
mit Schokoladensorbet und mariniertem Rhabarber

SCHLOSS SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

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	14.00	13.00	12.00
Bunte, gezupfte Blattsalate mit Kirschtomaten, Pistazien und Dressing	13.00	12.00	11.00
Salatbouquet mit Kräuter-Vinaigrette, Melone und Parmaschinken	19.00		
		17.00	15.00
Salat von Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Melone und gezupften Blattsalaten	19.00	17.00	15.00
Gebeizter Lachs mit Algensalat, Mango, Blinis und Wachtelei + 3 Gramm Oona Kaviar	23.00 3.00	21.00	18.00
Trilogie von der geräucherten Berner Oberländer Forelle (Tatar, Mousse und Filet), mit Apfel, Avocado-creme und Blinis	24.00	22.00	20.00
Vitello tonnato mit roten Zwiebel-Pickles, Apfelkapern & Kirschtomaten	24.00	22.00	20.00
Rindstatar mit Eigelbcreme und Brioche	27.00	24.00	22.00
Veganes Tatar mit Avocado-creme und Brioche	22.00	20.00	18.00
Suppen	3-Gang	4-Gang	5-Gang
Wyy-Suppe mit Blätterteigkissen, Gemüse- und Rohschinkenstreifen	14.00	13.00	12.00
Gazpacho mit Passionsfrucht und Thunfisch-Tataki	16.00	15.00	14.00
Melonenkaltschale mit Portwein parfümiert & gebratener Riesenkrevette	15.00	14.00	13.00
Tomaten-cremesuppe mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto	14.00	13.00	12.00
Karotten-Kokosnuss-Ingwer-Suppe mit vegetarischem Dim Sum	12.00	11.00	10.00
Curry-Zitronengras-Kokossuppe mit gebratener Jakobsmuschel	15.00	14.00	13.00
Rindskraftbrühe mit Sherry, Gemüsestreifen und Blätterteig-Käse-Stange	16.00	15.00	14.00
Warme Vorspeisen	3-Gang	4-Gang	5-Gang
Acquerello-Risotto mit Riesenkrevetten, Kräuteröl und Apfelgel	26.00	23.00	20.00
Acquerello-Risotto mit Pilzen und Kräuteröl	22.00	20.00	18.00
Tagliarini mit Rahm und Trüffel	24.00	22.00	20.00
Kartoffelgnocchi mit Trockentomaten-Mascarpone-Sauce, Artischocken, Kirschtomaten und mariniertem Rucola	22.00	20.00	18.00
Tomaten-Tarte Tatin mit Basilikumsorbet und Büffelmozzarella	24.00	22.00	20.00
Gebratene Jakobsmuscheln im Speckmantel auf Peperoni-Kartoffelstock und mariniertem Rucola	26.00	23.00	20.00
Kurz gebratene Eglifilets auf Petersilienwurzelpüree mit Mandelbutter	24.00	22.00	20.00
Felchenfilet mit Safransauce, Blattspinat und saisonalen Pilzen	25.00	23.00	21.00

SCHLOSS SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Fischgerichte (Beilagen nach Wahl)		3-Gang	4-Gang	5-Gang
Sautiertes Lachsforellenfilet aus der Grabenmühle Sigriswil, mit Safransauce	<i>Vorspeise</i>	25.00	23.00	21.00
	<i>Hauptgang</i>	49.00	47.00	43.00
Gebratenes Lachssteak mit Wasabi-Hollandaise-Sauce	<i>Vorspeise</i>	24.00	22.00	20.00
	<i>Hauptgang</i>	41.00	41.00	39.00
Sautiertes Zanderfilet-Saltimbocca mit Balsamico-Jus	<i>Vorspeise</i>	23.00	21.00	19.00
	<i>Hauptgang</i>	44.00	42.00	40.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Pommery-Senf-Hollandaise	<i>Vorspeise</i>	26.00	24.00	22.00
	<i>Hauptgang</i>	49.00	47.00	43.00
Sautiertes Doradenfilet mit Tomaten-Kapern-Frühlingszwiebel-Salsa	<i>Vorspeise</i>	23.00	21.00	19.00
	<i>Hauptgang</i>	45.00	44.00	42.00
Pochiertes Seezungenfilet mit Weisswein-Kräuterrahmsauce	<i>Vorspeise</i>	28.00	26.00	24.00
	<i>Hauptgang</i>	52.00	50.00	48.00
Sorbets als Zwischengang		3-Gang	4-Gang	5-Gang
Ananas-Salbei-Sorbet mit Prosecco		8.00	8.00	7.00
Erdbeer-Pfeffer-Sorbet mit Gin und Basilikum		8.00	8.00	7.00
Kräuter-Sorbet mit Champagner		8.00	8.00	7.00
Aktuelles Sorbet aus der à la carte Küche <i>Wahlweise mit Prosecco, Champagner oder Ginger Ale aufgefüllt</i>		8.00	8.00	7.00
Fleischgerichte (Beilagen nach Wahl)		3-Gang	4-Gang	5-Gang
Am Stück gebratenes Kalbsnierstück mit Calvados-Rahmsauce & Apfel		56.00	54.00	50.00
Kalbs-Saltimbocca mit Marsalajus		46.00	44.00	42.00
Kalbsschulterbraten mit Kräuter-Champignons-Rahmsauce		39.00	37.00	35.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise und Jus		58.00	56.00	52.00
Rindsfilet «Surf&Turf» mit einem gebratenem Scampo und Portweinjus		62.00	60.00	56.00
Rindsbrasato mit seiner Sauce, Speck, Croûtons und Pilzen		39.00	37.00	35.00
Am Stück gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise und Jus		52.00	50.00	46.00
Trois Filets vom Rind, Kalb und Schwein mit Kalbsjus und Sauce Béarnaise		54.00	52.00	48.00
Lammrack mit Trockentomaten-Kalbsjus		52.00	50.00	47.00
Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten mit Steinpilz-Rahmsauce		41.00	39.00	35.00
Schweinsnierstück am Stück gebraten mit Dörrpflaumen-Rahmsauce		38.00	36.00	32.00
Im Ofen gebratene Maispouletbrust mit Rosmarinjus		38.00	36.00	34.00
Coq au vin mit Trüffel		39.00	37.00	35.00

Jeden Fisch-Hauptgang 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

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

	Preis	Preis	Preis
	3-Gang	4-Gang	5-Gang
Vegetarische / Vegane Hauptgerichte			
Thai Curry von geräuchertem Tofu, roten Linsen, Pilzen und Gemüse	30.00	30.00	26.00
Hausgemachte Quinoa-Täschli 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>	32.00	32.00	28.00
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>	28.00	28.00	26.00
Kartoffelgnocchi mit halbtrockneten Kirschtomaten, Salbei und Rahmsauce	28.00	28.00	26.00
Trüffel-Ravioli mit Parmesansauce und Kirschtomaten	31.00	31.00	29.00
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>	32.00	32.00	30.00
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 /100g	16.00 /100g	16.00 /100g
Desserts	3-Gang	4-Gang	5-Gang
Tiramisù «Schadau»	14.00	13.00	12.00
Zitronengras-Panna Cotta mit lauwarmem Schokoladenkuchen und frischen Himbeeren	15.00	14.00	13.00
Schadau saisonale Dessert-Trilogie (Cremiges, Gefrorenes, Gebackenes)	16.00	15.00	14.00
Sorbet-Variation mit Fruchtgarnitur	14.00	13.00	12.00
Marinierte Beeren mit Joghurtglace	14.00	13.00	12.00
Schokoladenmousse mit Himbeersorbet und Tiroler Nusskuchen	16.00	15.00	14.00
Rüepli-Chueche mit Vanilleglace und Mangomousse	16.00	15.00	14.00
Creme brûlée mit Passionsfruchtsorbet & Karamell-Tarte «Fleur de sel»	16.00	15.00	14.00
Dessertbuffet mit 5x verschiedenen hausgemachten Desserts nach Saison (ab 25 Gästen/ohne Käse)	23.00	23.00	23.00
Dessertbuffet mit 5x verschiedenen hausgemachten Desserts nach Saison (ab 25 Gästen/mit Käse)	28.00	28.00	28.00

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Komponenten Dessertbuffet:

- 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 & Meringestückli/ 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, Rüblichueche, Haslichueche, Tiroler Cake, saftiger Orangen- oder Zitronenkuchen)

