

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Wochenmenüs

Montag, 04.05.2026 bis Samstag, 09.05.2026

ab 11.45 Uhr bis 13.30 Uhr

Tagessuppe

Kartoffel-Trüffel Suppe

Tagessalat

Gezupfte Blattsalate mit Kichererbsen, gerösteten Kernen und Honig-Balsamico Dressing

Menü Fleisch

Suppe oder Salat

Poulet-Involtini gefüllt mit Spinat
mit cremiger Bramata Polenta
und Mediterranem Ofengemüse

CHF 27.00

Menü Fisch

Suppe oder Salat

Doraden Filet mit schwarzem Reis
und Lauchgemüse

CHF 27.00

Menü Vegi

Suppe oder Salat

Tofu-Soja-Ragout mit cremiger Bramata Polenta
und Mediterranem Ofengemüse

CHF 25.00

Wochendessert

Tiramisu

Dessert CHF 6.00

Deklarationen:

Menü Fleisch: Schweiz

Menü Fisch: Griechenland

Business Lunch: Australien

Brot: Bäckerei Felder, Spiez | Bistro Boulangerie, Schweiz,
Fredys, Schweiz

Burger-Brioche: Brioche-Bun, Schweiz

Business Lunch

Burrata mit Cherry Tomaten
und Basilikum-Pesto

Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce
Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

CHF 48.00

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Weitere Gerichte

Gezupfte Blattsalate mit Radieschen, gerösteten Sonnenblumenkernen, CHF 18.00

Apfelstreifen und Sprossen

Leaf salads with radish, roasted sunflower seeds, apple stripes and sprouts

La laitue, radis, grains de tournesol sautées, juliennes de pommes et pousses

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

Ceasar-Salat mit Pouletbrust-Streifen & Croûtons

Ceasar salad with chicken breast stripes and croutons

La salade César au poulet, croûtons

Vorspeise **CHF 22.00**

Hauptgang **CHF 36.00**

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

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 28.00

3-4 Personen CHF 42.00

Rindstatar «Schadau» mit Chutney von roten Zwiebeln, Avocado-Crème, getrocknetem Eigelb, serviert mit Toast & Butter

Vorspeise **CHF 27.00**

Hauptgang **CHF 42.00**

Beefsteak Tatar with red-onion chutney, avocado cream,

dried egg yolk, toast & butter

Tartare de bœuf "Schadau", chutney d'oignons rouges, crème d'avocat, jaune d'œuf séché, 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 Brioche-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

gross CHF 38.00

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

SCHLOSS
SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Süsses

Mini-Crème brûlée

CHF 7.00

Mini crème brûlée

Mini crème brûlée

Mini-Pavlova mit Vanille-Crème und Früchten

CHF 9.00

Mini Pavlova with vanilla cream and fruits

Mini Pavlova et sa sauce à la vanille et fruits

Danmark

Klein Gross
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

Erdbeersorbet, Haselnuss-Schoko, Mangosorbet, mit hausgemachter Granola und

Schlagrahm

Strawberry, hazelnut-chocolate, and mango ice cream, homemade granola and whipped cream

Sorbet aux fraises, noisettes-chocolat, sorbet à la mangue, granola et chantilly

Glace- und Sorbet der Gelateria Brüderli Thun



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

Pro Kugel

CHF 5.00

Mangosorbet, Erdbeersorbet

zusätzlich Schlagrahm

CHF 2.00

Vanilla, coffee, Bailey's, hazelnut-chocolate (vegan), mango, strawberry

Vanille, café, Baileys, chocolat-noisette (végan), mangue (végan), fraise (végan)

Kuchen oder Tarte Nach Tagesangebot «äs het solange's het»

Tages Kuchen

CHF 7.50

Cake of The Day

Gâteau du jour

+ zusätzlich Schlagrahm CHF 2.00

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

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

Unsere Events im Schloss Schadau

