

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Wochenmenüs

Montag, 28.09.2026 bis Samstag, 03.10.2026
ab 11.45 Uhr bis 13.30 Uhr

Tagessuppe

Randensuppe mit karamellisierten Apfelspalten

Tagessalat

Gezupfte Blattsalate mit Maissalat, gerösteten Kernen und Schloss-Dressing

Menü Fleisch

Suppe oder Salat

Am Stück gegartes Schweinsfilet an
Pfefferrahmsauce
mit Rosmarinkartoffeln und Peperonata

CHF 27.00

Menü Fisch

Suppe oder Salat

Gebratenes Lachsfilet mit Safransauce
Wildreis und grünen Bohnen

CHF 27.00

Menü Vegi

Suppe oder Salat

Kartoffel-Gnocchi in Gorgonzolasauce
mit marinierten Strauchtomaten
und Wildkräutersalat

CHF 25.00

Wochendessert

Gebrannte Creme mit Meringue

Dessert CHF 6.00

Deklarationen:

Menü Fleisch: Schweiz

Menü Fisch: Norwegen

Business Lunch: Irland

Brot: Fredys, Schweiz, Bistro Boulangerie, Schweiz

Burger-Brioche: Brioche-Bun, Schweiz

Business Lunch

Rosa gebratenes Kalbsnierstück
dünn aufgeschnitten
mit Granatapfel-Kapern-Rosinen-Vinaigrette

Gebratene Lammhuft mit Pfefferrahmsauce,
Kartoffel-Gnocchi und Peperonata

CHF 48.00

Weitere Gerichte

**Herbstliche Blattsalate mit gerösteten Kürbiskernen,
Cranberries und Sprossen** **CHF 15.00**

Autumn leaf salads with roasted pumpkin seeds, cranberries and sprouts

Salades d'automne, graines de courge grillées, canneberges et pousses

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

Nüssli-Salat mit Speck, Ei und Croûtons **CHF 18.00**

Lamb's lettuce salad with bacon, egg and croutons

Salade de mâche au lard, œuf 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 28.00

3-4 Personen CHF 42.00

**Rindstatar «Schadau» mit Kürbis-Schalotten-Chutney, Eigelbcrème
und Belper Knolle, serviert mit Toast und Butter**

Vorspeise **CHF 27.00**

Hauptgang **CHF 42.00**

Beef tartare "Schadau" with pumpkin and shallot chutney, egg yolk cream and Belper Knolle cheese, served with toast and butter

Tartare de bœuf « Schadau », chutney de courge et d'échalotes, crème au jaune d'œuf et Belper Knolle, servi avec 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

Süsses

Mini-Crème brûlée **CHF 7.00**

Mini crème brûlée

Mini crème brûlée

Baba au Rhum mit Zwetschgen-Kompott und Schlagrahm **CHF 12.00**

Rum baba with plum compote and whipped cream

Baba au rhum, compote de pruneaux et Chantilly

Vermicelles mit Meringue-Brösel und Schlagrahm

Klein

Gross

CHF 12.00

CHF 15.00

Vermicelles with meringue crumbs and whipped cream

Vermicelles, éclats de meringue et Chantilly

Coupe Nesselrode

Klein

Gross

CHF 13.00

CHF 16.00

Vermicelles, Vanille-Glace, Meringue-Brösel, Schlagrahm

Vermicelles, vanilla ice cream, meringue crumbs and whipped cream

Vermicelles, glace à la vanille, éclats de meringue et Chantilly

Coupe Schadau

CHF 12.50

CHF 15.50

Cassis-Sorbet, Haselnuss-Schoki, Mango Sorbet,

hausgemachte Granola, Schlagrahm

Blackcurrant sorbet, hazelnut chocolate, mango sorbet, homemade granola and whipped cream

Sorbet au cassis, chocolat-noisette, sorbet à la mangue, granola maison et Chantilly

Coupe 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- und Sorbet der Gelateria Brüderli Thun

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

Pro Kugel

CHF 5.00

Mango (Vegan), Cassis (vegan)

zusätzlich Schlagrahm

CHF 2.00

Vanilla, coffee, Baileys, hazelnut chocolate (vegan), mango (vegan), blackcurrant (vegan)

Vanille, café, Baileys, chocolat-noisette (végan), mangue (végane), cassis (végan)

Kuchen nach Tagesangebot «äs het solang's het»

CHF 7.50

Cake of The Day

Gâteau du jour

+ 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.

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

