SCHLOSS

SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Speisekarte

SCHLOSS

SCHADAU

HOTEL - RESTAURANT

Menü August & September 2023

(letzte Bestellung 20.30 Uhr für das komplette Menü / sonntags bis 20.00Uhr)

Gebratene Jakobsmuschel mit Quinoasalat, Gurken-Pickles,
frischer Passionsfrucht und grüner Gazpacho

Sautéed scallop with quinoa salad, pickled cucumber, passion fruit and green gazpacho

Coquille Saint-Jacques sautée et sa salade de quinoa, concombre mariné, fruit de la passion et gazpacho vert

***

Tomatensuppe mit Basilikum-Sorbet, Mandel-Basilikum Crumble
und veganem Frischkäse

Cream of tomato soup with basil sorbet, almond-basil crumble, and vegan fresh cheese

Soupe de tomates et sorbet au basilic, crumble aux amandes et basilic, fromage frais végan

***

Sautierte Regenbogenforelle auf Fregola sarda mit Schnittlauchöl und grünem Apfel

Sautéed rainbow trout with fregola sarda, chive oil and green apple

Filet de truite arc-en-ciel, fregola sarda, l'huile à la ciboulette et pommes vertes

***

Schweizer Kalbssteak mit Piemonteser Kruste, Portweinjus, Kartoffelkrokette, Brombeere
Variation von weissen Bohnen und Coco-Bohnen mit Steinpilzen

Sautéed veal steak with Piedmont crust, Port gravy, potato croquette, blackberries, bean variation and boletus

Steak de veau sauté en croûte piémontaise, jus au porto, croquette de pommes
variation autour des haricots et cèpes

***

Trüffel «La Bouse» mit Balsamico-Erdbeeren und Früchtebrot

«La Bouse» truffle cheese with balsamic marinated strawberries and fruit bread

Fromage "La Bouse" aux truffes, fraises marinées au balsamique et pain aux fruits

oder

Pfirsich-Himbeer-Schnitte mit pochiertem Pfirsich, Schoko-Erde,
Diplomat-Crème, Himbeer-Gel und Himbeeren

Poached peach with peach-raspberry mousse, chocolate powder, vanilla cream, and raspberries

Pêche pochée et mousse aux pêches et framboises, flan au chocolat, crème à la vanille et framboises

Menü mit 4 Gängen: CHF 94.00
Menü mit 5 Gängen: CHF 108.00

Die Vorspeise – à la carte Portion : **CHF 26.00**
Die Suppe – à la carte Portion : **CHF 15.00**
Der Zwischengang – Vorspeise: **CHF 26.00** / Hauptgang: **CHF 42.00**
Der Hauptgang – à la carte Portion : **CHF 56.00**
Der Käse – à la carte Portion : **CHF 14.00**
Die Süssspeise – à la carte Portion : **CHF 18.00**

Wein-Set mit 1 dl passendem Wein pro Gang:
CHF 36.00 4 Gläser / CHF 45.00 5 Gläser

Sherry-Set mit 5cl Sherry pro Gang:
CHF 40.00 4 Gläser / CHF 49.00 5 Gläser

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Menü vegetarisch August & September 2023

(letzte Bestellung 20.30 Uhr für das komplette Menü / Sonntags bis 20.00Uhr)

**Abgeflämmter Ziegenkäse mit Quinoa, Gurkenpickles,
frischer Passionsfrucht und grüner Gazpacho**
Flamed goat cheese with quinoa salad, pickled cucumber, passion fruit and green gazpacho
Fromage de chèvre flambé et salade de quinoa, concombre mariné, fruit de la passion et gazpacho vert

***

**Tomatensuppe mit Basilikum-Sorbet, Mandel-Basilikum Crumble
und veganem Frischkäse**
Cream of tomato soup with basil sorbet, almond-basil crumble, and vegan fresh cheese
Soupe de tomates et sorbet au basilic, crumble aux amandes et basilic, fromage frais végan

***

Gebackenes Ei auf Fregola sarda, mit grünem Apfel und Schnittlauchöl
Baked egg with fregola sarda, green apple, and chive oil
Œuf frit et fregola sarda à l'huile de ciboulette, pommes vertes

***

**Zucchini-Kichererbsen mit Safransauce, Variation von weissen Bohnen und Coco-Bohnen,
geröstete Kichererbsen, Brombeere und Steinpilze**
Zucchini and chickpeas with saffron sauce, blackberries, bean variation and boletus
Courgettes et pois chiches et sa sauce au safran, aux mûrons et cèpes

***

Trüffel «La Bouse» mit Balsamico-Erdbeeren und Früchtebrot
«La Bouse» truffle cheese with balsamic marinated strawberries and fruit bread
Fromage "La Bouse" aux truffes, fraises marinées au balsamique et pain aux fruits

oder

**Pfirsich-Himbeer-Schnitte mit pochiertem Pfirsich, Schoko-Erde,
Diplomat-Crème, Himbeer-Gel und Himbeeren**
Poached peach with peach-raspberry mousse, chocolate powder, vanilla cream, and raspberries
Pêche pochée et mousse aux pêches et framboises, flan au chocolat, crème à la vanille et framboises

Menü mit 4 Gängen: CHF 76.00
Menü mit 5 Gängen: CHF 92.00

Die Vorspeise – à la carte Portion : **CHF 22.00**
Die Suppe – à la carte Portion : **CHF 15.00**
Der Zwischengang – Vorspeise: **CHF 24.00** / Hauptgang: **CHF 38.00**
Der Hauptgang – à la carte Portion : **CHF 39.00**
Der Käse – à la carte Portion : **CHF 14.00**
Die Süssspeise – à la carte Portion : **CHF 18.00**

Wein-Set mit 1 dl passendem Wein pro Gang:
CHF 36.00 4 Gläser / CHF 45.00 5 Gläser

Sherry-Set mit 5cl Sherry pro Gang:
CHF 40.00 4 Gläser / CHF 49.00 5 Gläser

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Unser Salat im August & September…

Gezupfte Blattsalate mit Wassermelone, Kirschtomaten und gerösteten Pistazien **CHF 14.00**
Leaf salads with watermelon, cherry tomatoes, and sautéed pistachio
Feuilles de laitues variées à la pastèque, aux tomates cerises et pistache sautée
*** Schloss- oder Honig-Balsamico-Dressing /** French- or balsamic-honey dressing

…als Sommerteller

… dazu Süsskartoffel-Falafel mit Chimichurri-Salsa **CHF 28.00**
… with sweet-potato falafel and chimichurri salsa
… avec falafel de patate douce et sauce chimichurri

… dazu gebratenes Regenbogenforellenfilet mit Safransauce **CHF 36.00**
… with sautéed rainbow trout and saffron sauce
… avec filet de truite arc-en-ciel et sauce au safran

… dazu gebratenes irisches Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter **CHF 45.00**
… with grilled Irish beef sirloin steak and herb butter
… avec entrecôte de bœuf irlandais grillé et beurre aux fines herbes

Klassiker

Rindstatar «Schadau» mit Eigelbcreme, Belper Knolle Vorspeise **CHF 27.00**
gepickelten roten Zwiebeln, serviert mit Toast und Butter Hauptgang **CHF 42.00**
Beefsteak Tatar with egg yolk cream, Belper Knolle cheese and red onion pickles. Toast and butter
Steak tartare au fromage « Belper Knolle", oignons rouges et crème de jaune d'œuf

mit Pommes Frites / *with French Fries /* avec pommes frites **+ 5.00**

Irisches Rindsentrècôte medium gebraten, **CHF 52.00**
mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Sommergemüse
Sautéed Irish beef sirloin steak with herb butter, French fries and summer vegetables
Entrecôte de bœuf irlandais sauté et son beurre aux fines herbes, pommes frites et légume d'été

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Dessert

Mini-Crème brûlée mit Rosmarin **CHF 6.50**
Mini creme brûlée with rosemary
Mini crème brûlée au romarin

Cremeschnitte mit Salzkaramell und Himbeeren **CHF 12.00**
Slice of cream cake with salted caramel and raspberries
Millefeuille au caramel salé et framboises

	Klein	Gross
Danmark	**CHF 12.00**	**CHF 15.00**

Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Schlagrahm, karamellisierte Mandelsplitter
Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream, and almonds
Glace à la vanille, sauce au chocolat chaud, chantilly et amandes

Café Glacé **CHF 12.00** **CHF 15.00**
Kaffee- und Bailey's-Glace mit einem Espresso, Schlagrahm und karamellisierte Mandelsplitter
Coffee and Bailey's ice cream with whipped cream, espresso, and almonds
Glace au café et au Bailey's, chantilly, espresso chaud et amandes

Glace- und Sorbet der Gelateria Brüderli Thun

Vanille, Kaffee, Baileys, Haselnuss-Schokolade (vegan), **Pro Kugel CHF 4.50**
Passionsfrucht (vegan), Himbeere (vegan) **zusätzlich Schlagrahm CHF 1.50**
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)

Täglich frisch gebacken «äs het solang's het»

Aprikosen-Streusel-Chueche / apricot tarte / tarte aux abricots **CHF 7.50**

+ 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.

SCHLOSS
SCHADAU
HOTEL - RESTAURANT

Schlossfrühstück & Sonntagsbrunch

Von Montag bis Sonntag 08.30 – 11.00 Uhr*****:
Schlossfrühstück
Köstlichkeiten am Tisch serviert, 1 Glas Schaumwein,
1 Eierspeise, Kaffee & Tee

zu CHF 39.00

** der Tisch steht Ihnen bis 11.00h zur Verfügung*

Jeden Sonntag Brunch von 11.00 – 14.30 Uhr
Brunch- & Vorspeisenbüffet, Sonntagsbraten, Dessertauswahl, 1 Glas Schaumwein, Wasser, Kaffee / Tee

zu CHF 68.00

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**