KULINARISCHE ANGEBOTE UNSERER THUNER PARTNER

FÜHRUNGEN ••• Gemeinsam in einer Gruppe zu besonderen Anlässen auf Zeitreise gehen: Lassen Sie sich in vergangene Zeiten zurück-versetzen und erleben Sie Schloss Thun zu Ihrem persönlichen Wunschtermin – das ganze Jahr!

Alle Führungen finden Sie auf **schlossthun.ch** unter **Angebote für Gruppen**

SONDERÖFFNUNG ••• Gerne öffnen wir das Schloss im Rahmen einer gebuchten Führung auch ausserhalb der regulären Öffnungszeiten (CHF 50.–).

Geniessen Sie vor oder nach einer vielfältigen Schlossführung ein KULINARISCHES ANGEBOT UNSERER THUNER PARTNER!

Reservationen und weitere Informationen:
Besucherservice Schloss Thun
info@schlossthun.ch • +41 (0)33 223 20 01

ATELIER CLASSIC BAR

COCKTAILS À LA CARTE

• • •

Ganzjährig, Montag - Sonntag
16.00 - 20.00 Uhr
Ab 1 bis 20 Personen

Verschiedene Aperitifs
mit oder ohne Alkohol
Ab CHF 13.00 - 17.00 p. P.

HOTEL AARE THUN

KAFFEE & GIPFELI

Ganzjährig, Montag - Samstag
08.00 - 11.00 Uhr
Bis 30 Personen, CHF 10.00 p. P.

2-GANG MITTAGSMENU

Ganzjährig, Montag - Samstag
11:30 - 13:30 Uhr
Bis 20 Personen, CHF 24.00 p. P.

Das Wochenmenü wird durch unseren Küchenchef zusammengestellt.
Im Mittagsmenü enthalten sind Suppe oder Salat als Vorspeise und zum Hauptgang die Wahl zwischen Fleisch, Fisch oder einem vegetarischen Gericht.

APÉRO PICCOLO

Ganzjährig, Montag - Samstag
14:00 - 18:00 Uhr
Bis 40 Personen, CHF 34.00 p. P.

Crostini mit Rindstatar
Tartelettes mit Randenhummus und Feta
Frischkäse und Hobelkäserollen auf Baguette
Rauchlachs Crostini mit Dill-Senfsauce
Tomaten-Mozzarellasalat im Glas
Fleisch- und Käseplatte mit Zopf und hausgemachten Mixed Pickels
Herzhafte Schinkengipfeli
Gebackene Käseküchlein

3-GANG-ABENDMENU

Ganzjährig, Montag - Samstag
18:00 - 21:30 Uhr
Bis 50 Personen, Menu Fleisch CHF 61.00,
Menu vegetarisch CHF 52.00

Blattsalat mit Sprossenmix und Kernen

–

Entrecôte mit Café de Paris,
Kroketten und saisonalem Gemüse

vegetarisch
Saisonale Gnocchi gratiniert

–

Freienhof-Überraschungsdessert

HOTEL KRONE THUN

«KRONE» BBQ BÜFFET

Ganzjährig, Dienstag - Samstag
Ab 20 Personen, CHF 75.00 p. P.

Salatbuffet

4 angemachte und rohe Gemüsesalate, 2 Blattsalate, hausgemachte Croûtons, Kerne.

3 verschiedene Dressings zur Auswahl: Hausdressing, Balsamico-Dressing, saisonale Klassiker

Hauptgangbuffet

Gegrillte Maispoularde, Rinds-Briket an rauchiger BBQ-Sauce, Jack-Daniels Ribs, «Krone» Bratwurst.

Beilagen: Maiskolben, Champignons mit Ofenkartoffel, Grillgemüse, Kräuterbutter und BBQ-Sauce

Dessertbuffet

Cheesecake im Glas, Beeren-Tiramisu, Toblerone-Mousse

«URCHIGES» THUN-APÉRO

Direkt an der Aare oder am Rathausplatz
April - September, Dienstag - Samstag
ab 10 Personen
Ab CHF 18.00 p. P., exkl. Getränke

Butterzopf, Jumi Käse, Hauswurst, Bauernschinken, Essiggurken, Silberzwiebeln, Käseküchlein, Antipasti-Spiesse.

Das Angebot kann auf Wunsch erweitert werden.

OUTDOOR FONDUE

November - Januar, Dienstag - Samstag
Ab 2 Personen, CHF 65.00 p. P.

Menü

Nüsslersalat mit Pilzen und Speck

–

Fondue «Sicher isch Sicher» Moité-Moité, Brot, Kartoffeln

–

Apfelstrudel mit Vanillesauce

GLÜHWEIN-HALT MIT FEUERSCHALE

November - Januar, Dienstag - Samstag
Ab 10 Personen, CHF 19.50 p. P.

«Krone» Knoblibrot,
roter oder weisser Glühwein
und Feuerschale.

Das Angebot kann auf Wunsch erweitert werden.

HOTEL-RESTAURANT SCHLOSS SCHADAU

SPEZIELLE FÜHRUNG

VON SCHLOSS ZU SCHLOSS

Spaziergang durch den Schadaupark
(Schloss Schadau – Kirche Scherzligen – Thun-Panorama)
Die Führung dauert 30 min und kann nach oder vor der Kulinarik im Schloss Schadau dazugebucht werden.
Gruppenpreis CHF 80.00

AFTERNOON-TEA

Ganzjährig, Montag - Sonntag
15:00 - 17:00 Uhr
2 bis 20 Personen, CHF 36.00 p. P.
(mit einem Glas Champagner + CHF 12.00)

Geniessen Sie unseren Afternoon-Tea mit einer Auswahl salziger und süsser Köstlichkeiten, ergänzt mit Sirocco Bio-Tee.

Das Küchenteam verwöhnt Sie mit einer Etagère mit zwei Mini-Sandwiches (Roastbeef & Lachs), Scones mit Greyerzer Doppelrahm und Erdbeer-Konfitüre, 2 Maccarons und tagesaktuellen Süssigkeiten.

Der Afternoon-Tea kann nicht laktosefrei, glutenfrei oder vegan zubereitet werden.

APÉRO-PAUSCHALEN MIT GETRÄNKEN

Ab 10 Personen buchbar, alle Preise pro Person

30 min – 1 h

HAUS-APÉRO

Weisser Hauswein, Mineralwasser, Orangensaft,
3 Häppchen p. P. durch Schadau-Küche

30 min: CHF 24.00 / **1 h:** CHF 34.00

SCHWYZER APÉRO

Schweizer Weisswein, Bier, Mineralwasser, Orangensaft,
3 Häppchen p. P. durch Schadau-Küche

30 min: CHF 27.00 / **1 h:** CHF 37.00

ITALIENISCHER APÉRO

Prosecco, Weisser Hauswein, Bier, Mineralwasser, Orangensaft,
3 Häppchen p. P. durch Schadau-Küche

30 min: CHF 32.00 / **1 h:** CHF 42.00

SPANISCHER APÉRO

Cava, Weisswein, Bier, Mineralwasser, Orangensaft
1 Apéroplättchen p. P. mit Chorizo, Serrano-Schinken, 2 Datteln im Speckmantel, Manchego, Brotkorb

30 min: CHF 35.00 / **1 h:** CHF 45.00

CHAMPAGNER-APÉRO

Champagner, Weisswein, Bier, Mineralwasser, Orangensaft,
je 1 Canapé p. P. mit Rauchlachs und Rohschinken, Blätterteigkissen mit getrockneten Tomaten, Krevetten-Cocktail

30 min: CHF 38.00 / **1 h:** CHF 48.00

2 h

HAUS-APÉRO

Weisser Hauswein, Mineralwasser, Orangensaft,
5 Häppchen p. P. durch Schadau-Küche

2 h: CHF 44.00

SCHWYZER APÉRO

Schweizer Weisswein, Bier, Mineralwasser, Orangensaft,
5 Häppchen p. P. durch Schadau-Küche

2 h: CHF 47.00

ITALIENISCHER APÉRO

Prosecco, Weisser Hauswein, Bier, Mineralwasser, Orangensaft,
5 Häppchen p. P. durch Schadau-Küche

2 h: CHF 49.00

SPANISCHER APÉRO

Cava, Weisswein, Bier, Mineralwasser, Orangensaft,
5 Häppchen p. P. durch Schadau-Küche

2 h: CHF 54.00

CHAMPAGNER-APÉRO

Champagner, Weisswein, Bier, Mineralwasser, Orangensaft,
5 Häppchen p. P. durch Schadau-Küche

2 h: CHF 58.00

Bei all unseren Getränkepauschalen servieren wir selbstverständlich Weiss- und Rotweine in 75cl-Qualität, sowie hochwertigen Prosecco und Schaumweine. Preise inkl. 8.1% MwSt.

ENOTECA ITALIA

DEGUSTATION «GIRO D'ITALIA»

mind. 2 h, ab CHF 60.00 p. P.

Mit Wein & Küche:
5 Weine in Degustation,
kalte und warme Vorspeisen,
ein Pastagericht.

Je nachdem, was degustiert oder gewünscht wird, kann der Preis pro Person jederzeit z.B. durch zusätzliche Weine (oder höhere Qualitäten), Fleisch-Hauptgänge oder Dessert angepasst werden.

Öffnungszeiten:

Di. + Mi.: 09.00–19.00 Uhr
Do. + Fr.: 09.00–22.00 Uhr
Sa.: 09.00–17.00 Uhr
Mo. + So.: geschlossen

DEGUSTATION «TRIS»

ca. 45 min, CHF 35.00 p. P.

Je 1 dl Prosecco, Weisswein und Rotwein,
Platte mit Aufschnitt, Käse, Antipasti
und Grissini

DEGUSTATION NORD–MITTE–SÜD

ca. 1 h 15 min: CHF 42.00 p. P.

Mit kalten und warmen Vorspeisen