

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-Briskets 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. 2h, 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 1dl 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

