



WEISSES SCHLOSS

restaurant

HERZLICH WILLKOMMEN IM WEISSEN SCHLOSS

Es ist uns eine grosse Freude, dass wir Sie heute bei uns begrüßen dürfen.

Schnörkellos, Schmackhaft, Schlemmen
«Schweizer Küche mit Europäischen Klassikern»

Dafür leben wir schon seit einiger Zeit, nun hat sich das Restaurant unserem Denken angepasst und verändert - wir sind wahnsinnig stolz darauf.

Wir freuen uns, Sie, mit viel Liebe zu den Produkten, heute verwöhnen zu dürfen. Wenn immer möglich stammen unsere Lebensmittel aus der Schweiz – ja, es ist uns sogar wichtig, dass wir möglichst viel aus der Region beziehen können, denn hier sind wir verankert. Aus diesem Grund steht ein Besuch im Weissen Schloss auch immer unter dem Motto «Vo Frönde för Frönde!».

Unser Menü wechseln wir zwölfmal im Jahr. So steht jeder Monat unter einem Produkt. Dieses saisonale Produkt steht in allen drei Gängen im Fokus und ist in diesem Monat unser Star.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend bei uns, schön sind Sie da!

Emmanuel Gimenez
Gastgeber & Geschäftsführer

Patrick Stocker
Küchenchef

SCHLOSSMENÜ

«SCHWEIZER SPARGEL»

Unser Menü wird in drei Gängen serviert – ohne Süssspeise
Sie möchten nicht die komplette Speisenabfolge?
Gerne können Sie auch einzelne Gerichte in Ihr personalisiertes Menü einbauen.

Grüner Spargel mit einer Kräutervinaigrette,
dazu gibt es Datteltomaten, Ziegenfrischkäse an Bärlauch-Pesto

Onsen Ei auf Spargel
serviert mit einer feinen Morchelsauce

Schweizer Lammhüftli mit einem Thymianjus,
begleitet von weissem Spargel und neuen Kartoffeln

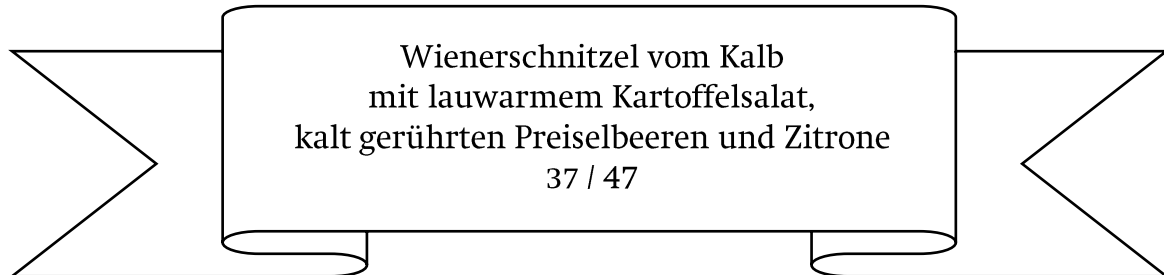
CHF 79

Mit unserer abgestimmten Weinbegleitung (3dl)
+ CHF 35

VORSPEISEN

«Schlosssalat» gemischter saisonaler Blattsalat mit Kernen	12
Baby-Lattich mit einem Kräuterdressing, Alpkäse und gepickelte rote Zwiebeln	15
Spargelsuppe	12
Entenlebermousse von der Alpstein Ente auf Brioche mit süss-sauer eingelegten Rhabarbern	16
Längsgeschnittenes Markbein mit Kalbsjus und hausgemachtes Zwiebelkonfit dazu geröstetes Weissbrot	16
Knuspriger Spargel im Panko-Mantel mit fermentierter Knoblauchmayonnaise und Limettensauerrahm	17
Rindstatar von der Metzgerei Matter (70g / 140g) an unserer klassischen Sauce und eingelegtem Gemüse. Dazu servieren wir Toast	24 / 34

HAUPTGERICHTE



Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit «Buurehamme» und einem würzigen Raclettekäse, dazu Pommes Frites und Marktgemüse	47
Kalbsleber mit frischen Kräutern und Kalbsjus dazu knusprige Rösti aus freiamter Kartoffeln	37
Pouletbrust vom Alpsteinhuhn Kartoffel-Bärlauch-Risotto und geröstete Frühlingszwiebeln	36
Rindsentrecôte vom Obwaldner Weide-Beef im Kräutermantel mit Sellerie, Petersilie und Portweinjus	49
Schweizer Lammhüftli mit einem Thymianjus begleitet von weissem Spargel und neuen Kartoffeln	52
Tagliatelle mit Spargel und gerösteten Haselnüssen an einer Spargel-Zitronen-Beurre blanc	32
Auberginen Parmigiana, mariniertes Rucola & Babyspinat dazu gibt's frisches Knoblauchbrot	29

DESSERTS

Käseauswahl vom Chäs-Chäller Luzern dazu servieren wir den passenden Senf oder Früchtekompott, Trüffelhonig und hausgemachtes Früchtebrot ist immer dabei	14
DIE Crèmeschnitte nach unserem Rezept	6 / 8
Rhabarber-Tarte begleitet von pochiertem Rhabarber und einem Rhabarber-Butterglacé	12
Symphonie von der Aeschbach Schokolade und Schweizer Himbeeren Alles was wir servieren ist natürlich hausgemacht!	16
Mit Balsamico marinierte Erdbeeren vom Sonnhaldenhof mit Basilikum-Sauerrahm Glacé	11
Hausgemachte Glacés:	pro Kugel 5 Rahm +2
❖ Vanille	
❖ Schokolade	
❖ Pistazie	
❖ Birnensorbet	2cl Schnaps +5
❖ Zitronensorbet	
❖ Blutorangensorbet	
❖ Erdbeersorbet	

DEKLARATION


Unser Fleisch, Geflügel und Fisch beziehen wir immer aus der Schweiz. Sollte dies einmal nicht möglich sein, wird dies direkt auf der Karte erwähnt.

Auch unser Gemüse sowie Eier kaufen wir so weit als möglich aus der Region, direkt von den Bauern.

JUGENDSCHUTZ

Das Gesetz verbietet den Verkauf und kostenlose Wiedergabe von:

 Wein, Bier, Apfelwein sowie Zigaretten/Tabakwaren an unter 16-Jährige,

 Spirituosen, Aperitifs sowie Alcopops an unter 18-Jährige.

Das Personal darf einen Ausweis verlangen.

ALLERGIEN

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne detaillierte Informationen, über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.