

# BANKETTKARTE

## ab 13-20 Personen

### VORSPEISEN

«Schlosssalat» gemischter saisonaler Blattsalat mit Kernen		12
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons		16
Topinambur-Suppe mit Pilzschaum		14
+ dazu Tartelette gefüllt mit Trüffeltatar		+9
Variation von der Rande Ziegenfrischkäse-Praline im Pankocrunch und geröstete Baumnüsse		16
Taglierini mit Trüffel		23
Mariniertes Rindstatar von der Metzgerei Matter mit Markbein-Mayonnaise, eingelegtem Eigelb und frischem Burgundertrüffel		34

Alle Preise sind in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

## HAUPTGERICHTE

Wienerschnitzel vom Kalb mit lauwarmem Kartoffelsalat kalt gerührten Preiselbeeren und Zitrone	37 / 47
Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit «Buurehamme» und einem würzigen Raclettekäse, dazu Pommes Frites und Marktgemüse	47
Rindsentrecôte vom Obwaldner Weidebeef an Portwein-Schalottenjus dazu Verschiedenes serviert mit Kartoffelgratin	55
Gebratene Lachsforelle von der Fischzucht Spielhofer in Römerswil serviert mit Süsskartoffelstampf, Federkohl und Zitronen-Thymian-Hollandaise	39
Vegetarische Capuns auf geschäumter Rahmsauce mit Röstzwiebeln	29
Kürbis-Risotto mit eingelegtem Radicchio, gebratene Kürbisperlen, und Gewürzhaselnüssen dazu vegane Crème fraîche	 31

## DESSERTS

Käseauswahl vom Chäs-Chäller Luzern 15  
 dazu servieren wir den passenden Senf, Relish und Trüffelhonig  
 Das hausgemachte Fruchtebrot ist immer dabei

DIE Crèmeschnitte nach unserem Rezept klein 6  
gross 8  
 aromatisiert mit Willisauer Kirsch  
 - *es hed solangs hed*

Hausgemachter Lebkuchen 14  
 mit Quitten-Birnenkompott und Vanilleglace

Baileysbecher 9  
 Vanilleglace, Schokoladensauce, Baileyschaum

Hausgemachte Glacés: pro Kugel 5  
Rahm +2

- ❖ Vanille
- ❖ Schokolade
- ❖ Kaffee
- ❖ Marroni

- ❖ Birnensorbet
- ❖ Zitronensorbet
- ❖ Zwetschgenorbet
- ❖ Quittensorbet

2cl Schnaps +5