

SCHLOSSMENÜ

«FREIÄMTER SPARGEL»

Unser Menü wird in drei Gängen serviert – ohne Süssspeise

Die Spargeln beziehen wir von der Familie Kuhn, 3.te Generation
vom Sonnenhaldenhof aus Wohlen AG

Spargelsalat mit gerösteten Gewürzhaselnüssen
an Spargel-Molke und Brunnenkresse

Temperierter Saibling aus Römerswil
an fermentierter Spargel-Beurre-blanc mit Eigelb-Trüffelcreme


Rosa gebratene Huft vom Innerschweizer Lamm
dazu Spargel und Bärlauch
serviert mit jungen Kartoffeln

CHF 89

VORSPEISEN

«Schlosssalat» gemischter saisonaler Blattsalat mit Kernen	12	
Babylattich an Kräuterdressing mit eingelegten Schalotten Alpkäse und Brotchip	15	
Spargelsalat mit gerösteten Gewürzhaselnüssen an Spargel-Molke und Brunnenkresse	17	
Cremige Spargelsuppe	14	
Geräuchertes Rüeblitatar mit Mandeln und Kräutermayonnaise	17	
Temperierter Saibling aus Römerswil an fermentierter Spargel-Beurre-blanc mit Eigelb-Trüffelcreme	22	
Längsgeschnittenes Markbein mit Kalbsjus hausgemachtes Zwiebelkonfit dazu geröstetes Weissbrot	17	
Rindstatar von der Metzgerei Matter (70g / 140g) an unserer klassischen Sauce und eingelegtem Gemüse dazu servieren wir Toast	26 /38	

HAUPTGERICHTE

Wienerschnitzel vom Kalb mit lauwarmem Kartoffelsalat kalt gerührten Preiselbeeren und Zitrone	38 / 48
Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit «Buurehamme» und einem würzigen Raclettekäse, dazu Pommes Frites und Marktgemüse	49
Kalbsleber mit frischen Kräutern und Kalbsjus dazu knusprige Rösti aus Freiamter Kartoffeln	39
Geschmorte Rindskopfbacke vom Weidebeef mit grillierten weissen Spargeln, Mandelcreme und Pesto	46
Rosa gebratene Huft vom Innerschweizer Lamm dazu Spargel und Bärlauch serviert mit jungen Kartoffeln	56
Gebratene Felchenfilets aus Zentralschweizer Seen mit geschäumter Hollandaise, cremigem Spinat und Venerereis	41
Randen-Risotto mit grillierten Randen, Brunnenkresse und Ziegenfrischkäse	30
Panko-Spargeln mit einer Creme vom schwarzem Knoblauch dazu Favebohnen-Erbsen-Pürée und vegane Creme fraiche	36 

DESSERTS

Spargel-Tarte-Tatin mit Limettencreme und Spargel-Vanilleglace	13
DIE Crèmeschnitte nach unserem Rezept aromatisiert mit Willisauer Kirsch	klein 6 gross 8
Symphonie von der Aeschbach Schokolade mit Apfel Schokoladen-Brownie, karamellierte weisse Schokolade, geschmorter Apfel, Haselnuss und Bratapfel-Butterglace	16
Baileysbecher Vanilleglace, Schokoladensauce, Baileyschaum	9
Rhabarber-Tarte Rhabarber Curd, Rhabarber-Butter Glacé, pochierte Rhabarber	14
Hausgemachte Glacés:	pro Kugel 5 Rahm +2
❖ Vanille	
❖ Schokolade	
❖ Kaffee	
❖ Bratapfel	
❖ Rhabarber	
❖ Birnensorbet	2cl Schnaps +5
❖ Zitronensorbet	
❖ Zwetschgensorbet	

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.

All unsere Brot- & Backwaren stammen aus der Schweiz.

JUGENDSCHUTZ

Das Gesetz verbietet den Verkauf und kostenlose Widergabe 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 auf Anfrage gerne detaillierte Informationen, über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.