




BANKETTKARTE

ab 13-20 Personen

VORSPEISEN

«Schlosssalat» gemischter saisonaler Blattsalat mit Kernen	12	
Bunter Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum	17	
Tomaten-Gazpacho	13	
Rauchforellen-Mousse von der Zucht Spielhofer mit Vielerlei von der Gurke und Joghurt dazu Focaccia	18	
Mariniertes Rindstatar von der Metzgerei Matter mit Markbein-Mayonnaise, eingelegtem Eigelb und frischem Sommertrüffel dazu servieren wir Toast	32/45	

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	
Tagliata vom Obwaldner Rindsentrecôte auf saisonalem Grillgemüse mit Rucola, gehobeltem Sbrinz und Mandel-Basilikum Pesto	55	
Saftige Pouletbrust an Romesco-Sauce dazu eine Tomaten-beurre-blanc und Tomatenrisotto	41	
Kräuterfalafel mit Blumenkohl-Tahini-Pürée, geröstetem Blumenkohl und Senfsaat	31	
Knackiger Blattsalat mit Gemüsestreifen, Sprossen und frischen Beeren an Kräuterdressing:		
▨ mit gebratener Pouletbrust dazu Kräuterbutter	39	
▨ mit Kräuterfalafel und Sauerrahm-Dip	31	

DESSERTS

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

Aprikosen mit Sauerrahm-Glace 14
eingemachte Aprikosen, Mandel-Crumble, Fleur de Sel, Rosmarinöl,
Sauerrahm-Glace

Baileysbecher 9
Vanilleglace, Schokoladensauce, Baileysschaum

Hausgemachte Glacés: pro Kugel 5
Rahm +2

- ❖ Vanille
- ❖ Schokolade
- ❖ Kaffee
- ❖ Johannisbeere
- ❖ Sauerrahm

- ❖ Birnensorbet
- ❖ Zitronensorbet
- ❖ Zwetschensorbet

2cl Schnaps +5

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 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 gerne detaillierte Informationen, über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.