

## SCHLOSSMENÜ

Unser Menü wird in drei Gängen serviert – ohne Süssspeise

Kraftbrühe vom Suppenhuhn mit Liebstöckel-Öl  
dazu eine Suppenhuhn-Krokette im Maismantel

\*\*\*



Luzerner Gitzi-Ravioli mit Bärlauchschaum

\*\*\*

Sous-vide gegarte Pouletbrust getoppt mit einer Mangold-Poulet-Farce  
dazu cremiger Krautstiel  
serviert mit Quarkpizokel an Safransauce

CHF 76

## VORSPEISEN

|  |       |   |
|--|-------|---|
| «Schlosssalat»<br>gemischter saisonaler Blattsalat mit Kernen  | 12    |    |
| Babylattich an Kräuterdressing mit eingelegten Zwiebeln<br>Alpkäse und Brotchip  | 15    |   |
| Petersilienwurzelsuppe mit Rhabarber-Chutney   | 13    |   |
| Geräuchertes Rüebl-Tatar<br>dazu Mandeln und Schnittlauch-Mayonnaise   | 17    |  |
| Kraftbrühe vom Suppenhuhn mit Liebstöckel-Öl<br>dazu eine Suppenhuhn-Krokette im Maismantel                            | 17    |   |
| Luzerner Gitzi-Ravioli mit Bärlauchschaum  | 22    |   |
| Längsgeschnittenes Markbein mit Kalbsjus<br>hausgemachtes Zwiebelkonfit dazu geröstetes Weissbrot                      | 17    |   |
| Rindstatar von der Metzgerei Matter<br>an unserer klassischen Sauce und eingelegtem Gemüse<br>dazu servieren wir Toast | 26/38 |   |

## HAUPTGERICHTE

|   |  |
|---|--|
| Wienerschnitzel vom Kalb mit lauwarmem Kartoffelsalat<br>kalt gerührten Preiselbeeren und Zitrone   | 38 / 48  |
| Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit «Buurehamme» und einem<br>würzigen Raclettekäse, dazu Pommes Frites und Marktgemüse  | 49   |
| Kalbsleber mit frischen Kräutern und Kalbsjus<br>dazu knusprige Rösti aus Freiamter Kartoffeln  | 39   |
| Sous-vide gegarter Rindshuftdeckel vom Obwaldner Weidebeef<br>an Portwein-Schalottenjus, dazu Vielerlei von der Zwiebel<br>serviert mit Kartoffel-Pastinaken-Gratin | 46   |
| Sous-vide gegarte Pouletbrust<br>getoppt mit einer Mangold-Poulet-Farce dazu cremiger Krautstiel<br>serviert mit Quarkpizokel an Safransauce                        | 42   |
| Gebratene Felchenfilets aus Zentralschweizer Seen<br>mit geschäumter Hollandaise, Spinat und jungen Kartoffeln  | 41   |
| Fusilli mit gerösteten Randen<br>Mandel-Minz-Joghurt, Brunnenkresse und Baumnüsse   | 30  |
| Krokette aus Zentralschweizer Pilzen mit Estragon-Mayonnaise,<br>Kartoffelpüree und Topinambursauce   | 32   |

## **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 an unter 16-Jährige
- Zigaretten und Tabakwaren an unter 18-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.

Alle Preise sind in CHF und inklusive 8.1% MwSt.