



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»

Wir freuen uns, Sie, mit viel Liebe zu den Produkten, 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.

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



Aline Sigrist
Gastgeberin & Geschäftsführerin

Patrick Stocker
Küchenchef

BANKETTKARTE

ab 13-20 Personen

VORSPEISEN

«Schlosssalat» gemischter saisonaler Blattsalat mit Kernen	12	
Kresse-Schaumsuppe	13	
Geräuchertes Rüeblitar mit Mandeln und Kräutermayonnaise	17	
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Bärlauchschaum	18	
Rindstatar von der Metzgerei Matter 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

Flat Iron vom Obwaldner Weidebeef an Portweinjus 46
mit einer Safran-Karotte und Kräuter-Quark-Pizokel

Gebratene Felchenfilets aus Zentralschweizer Seen 41
mit geschäumter Hollandaise, cremigem Spinat und jungen Kartoffeln

Hausgemachter Seitan an Pilz-Jus 32
mit gebratenen regionalen Shiitakepilzen und weissem Bohnenpürée



DESSERTS

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

Saftiges Madeleine getränkt mit Rhabarbersirup 15
eingelegte Rhabarber, Rhabarber-Curd und Rhabarberglace

Symphonie von der Aeschbach Schokolade mit Apfel 16
Schokoladen-Brownie, karamellisierte weisse Schokolade,
geschmorter Apfel, Haselnuss und Bratapfel-Butterglace

Baileysbecher 9
Vanilleglace, Schokoladensauce, Baileysschaum

Hausgemachte Glacés: pro Kugel 5
Rahm +2

- ❖ Vanille
- ❖ Schokolade
- ❖ Kaffee
- ❖ Bratapfel
- ❖ Rhabarber

- ❖ Birnensorbet
- ❖ Zitronensorbet
- ❖ Zwetschgensorbet

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.