

SCHLOSSMENÜ

«TOMATE»

Unser Menü wird in drei Gängen serviert – ohne Süßspeise
Sie möchten nicht die komplette Speisenabfolge?
Gerne können Sie auch einzelne Gerichte in Ihr personalisiertes Menü einbauen.

Carpaccio von der gebackenen Wassermelone
Tomatenmarinade, Tomaten-Marshmallow
und geröstete Cashews

Kalte Tomaten-Erdbeersuppe
mit Basilikumschaum

Pochierter Saibling von der Fischzucht Spielhofer in Römerswil
mit Kräuterkruste, auf weißem Tomaten-Risotto
dazu Tomatenkonfit und Mascarpone-Sauerrahm

CHF 65

VORSPEISEN

«Schlosssalat» gemischter saisonaler Blattsalat mit Kernen	12
Marinierte bunte Tomaten mit Rohmilch Büffelmozzarella und Basilikum	17
Kalte Tomaten-Erdbeersuppe mit Basilikumschaum	12
Vitello Tonnato Handgeschnittene Tranchen von der rosa grillierten Kalbshuft mit Thunfischsauce, frittierten Kapern und Oliven	25
Längsgeschnittenes Markbein mit Kalbsjus und hausgemachtes Zwiebelkonfit dazu geröstetes Weissbrot	16
Mariniertes Rindstatar von der Metzgerei Matter mit Markbein-Mayonnaise, eingelegtem Eigelb und frischem Sommertrüffel	29 / 41
als klassisches Tatar mit eingelegtem Gemüse	26 / 36

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
Kalbsleber mit frischen Kräutern und Kalbsjus dazu knusprige Rösti aus Freiämter Kartoffeln	37
Saftiges Alpstein Pouletbrüstli an Zitronen-Thymianvelouté grilliertes Blumenkohlsteak, Blumenkohlcrème und eingelegte Senfsaat	39
Obwaldner Hohrückenfilet vom Weiderind im Souvide gegart an Shiitake-Jus, geblämmter Zuckermais und dessen Pürée mit jungen Kartoffeln	46
Knackiger Blattsalat mit Gemüsestreifen, gerösteten Kernen, Sprossen und frischen Beeren:	
▨ mit gebratener Alpstein Pouletbrust	39
▨ mit gebratener Lachsforelle der Familie Spielhofer	38
▨ mit gebratenem Filet-Medailon der Obwaldner Milchkuh dazu Kräuterbutter	49
Frische Fusilli von Safra an Kohlrabi-Cashew-Pesto mit eingelegten Zwiebeln, Hüttenkäse und jungem Spinat	29
Grillierter Süsskartoffel mit seinem Stampf, gebratene Kichererbsen dazu Haselnuss-Peterli Pesto und Creme fraîche	29

DESSERTS

Käseauswahl vom Chäs-Chäller Luzern dazu servieren wir den passenden Senf oder Früchtekompott, Trüffelhonig und hausgemachtes Früchtebrot ist immer dabei	14
DIE Crèmeschnitte nach unserem Rezept	6 / 8
Kompott von Walliser Aprikosen mit Mascarpone-Espuma, Mandel-Crumble und Aprikosen-Rosmarinsorbet	13
Symphonie von der Aeschbach Schokolade und Himbeeren alles was wir servieren ist natürlich hausgemacht	16
Blaubeer-Clafoutis mit Blaubeersorbet	11
Hausgemachte Glacés:	pro Kugel 5 Rahm +2
❖ Vanille	
❖ Schokolade	
❖ Pistazie	
❖ Basilikum-Sauerrahm	
❖ Birnensorbet	2cl Schnaps +5
❖ Zitronensorbet	
❖ Aprikosen-Rosmarinsorbet	
❖ Blaubeersorbet	

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 Wiedergabe 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.