



# 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	
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	16	
Kürbissuppe vom gerösteten Hokkaidokürbis mit Kernöl * 	13	
Wildconsommé dazu ein Tortelloni gefüllt mit Zentralschweizer Edelpilzen und Wildschwein-Rohschinken	17	
Variation von der Rande *  Ziegenfrischkäse-Praline im Pankocrunch und geröstete Baumnüsse	16	
Mariniertes Rindstatar von der Metzgerei Matter mit Markbein-Mayonnaise, eingelegtem Eigelb, gepickelten Zwiebeln und frischem Sommertrüffel dazu servieren wir Toast	32/45	

\*  vegan erhältlich  
Alle Preise sind in CHF und inklusive 8.1% MwSt.

## 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

Hirschentrecôte an Dörrbirnenjus 59  
serviert mit einer Sellerieterrine und Trüffel  
dazu gezupfter Hirsch mit Birnen-Chutney und Kartoffelschaum

Gebratene Pouletbrust mit Salbei und Rohschinken 41  
dazu eine cremige Bramata mit Kürbis und Cicco Rosso

Lozärner Wild gemäss Tagesangebot  
serviert mit Spätzli, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl  
und einem Mirza-Apfel

Wildbeilagenteller mit Spätzli, Rotkraut, glasierten Marroni, 32  
Rosenkohl, gebratener Spitzkohl, einem Mirza-Apfel und Kürbis  
dazu eine vegetarische Pilzrahmsauce

## DESSERTS

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

Marronikuchen mit Marroniglaze, Mascarponeschaum und Meringue 14

Apfel-Süssmost Trifle 9  
Apfelragout, Mandelcrumble, geschäumte Süssmostcrème

Hausgemachte Glacés: pro Kugel 5  
Rahm +2

- ❖ Vanille
- ❖ Schokolade
- ❖ Kaffee
- ❖ Marroni
- ❖ Kürbiskern

- ❖ Birnensorbet
- ❖ Zitronensorbet
- ❖ Zwetschgenorbet
- ❖ Blaubeersorbet

2cl Schnaps +5

\*  vegan erhältlich  
Alle Preise sind in CHF und inklusive 8.1% MwSt.

## 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/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.