



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

Simon Streuli
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

Hausgemachte Pilzbouillon dazu ein Pilzpürée
gebratene Champignons aus Wauwil und Kerbel

15



Geflämmerter Ziegenkäse mit einem Apfel-Quitten-Chutney,
Brunnenkresse, Zwiebelgel, Schnittlauchöl
dazu hausgemachte Focaccia

18

Mariniertes Rindstatar von der Metzgerei Matter
mit Haselnuss-Mayonnaise, eingelegtem Eigelb,
gepickelten Zwiebeln und frischem Lozärner Trüffel
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
Hirschentrecôte an Portweinjus serviert mit Brotknödel, getrüffeltem Selleriepüree geschmortem Sellerie und eingelegtem Kürbis	60
Geschmorter Rindsschulterspitz mit einer Pastinakencrème dazu fermentierter Rotkohl und eine Polenta aus dem Onsernonetal	42
Lozärner Wild gemäss Tagesangebot serviert mit Spätzli, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl und einem Mirza-Apfel	
Wildbeilagenteller mit Spätzli, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, gebratener Spitzkohl, einem Mirza-Apfel und Kürbis dazu eine vegetarische Pilzrahmsauce	32

DESSERTS

DIE Crèmeschnitte nach unserem Rezept
aromatisiert mit Willisauer Kirsch
- es hed solangs hed

klein 6
gross 8

Marronikuchen 14
Marroniglace, Mascarponeschaum und Meringue

Zwetschgen Trifle 12
Zwetschgenragout, Haselnusscrumble, Joghurt-Kardamon Espuma

Hausgemachte Glacés: pro Kugel 5
Rahm +2

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

- ❖ 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.

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.