



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.

Ergänzt wird unsere Karte von wechselnden Wildspezialitäten gemäss unserem Tagesangebot.

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

Aline Sigrist
Gastgeberin & Geschäftsführerin

Patrick Stocker
Küchenchef

SCHLOSSMENÜ

«LOZÄRNER WILD»

Unser Wildfleisch beziehen wir ausschliesslich aus der Region Luzern. Das Fleisch stammt aus dem Hirschpark «Littauer Bär» und vom Metzger Bürgisser in Daiwil/Willisau.

Rosa grilliertes Reh, kalt aufgeschnitten
serviert mit pochierten und gebratenen Birnen
dazu ein Pastinakenschaum

Wildconsommé parfümiert mit Weissm Portwein
dazu Schweizer Edelpilze und ein Wild-Hacktätschli

Hirschentrecôte an Wildjus mit Gewürz-Zwetschgen
dazu hausgemachte Ricotta-Ravioli

CHF 88

VORSPEISEN

«Schlosssalat» gemischter saisonaler Blattsalat mit Kernen		12
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons		16
Kürbissuppe vom gerösteten Hokkaidokürbis mit Kernöl		13
Wildconsommé parfümiert mit Weissm Portwein dazu Schweizer Edelpilze und ein Wild-Hacktätschli		17
Sellerie-Terrine im Panko-Crunch geschmorte Sellerie-Roulade und Apfel-Stangensellerie-Sud		17
Rosa grilliertes Reh, kalt aufgeschnitten serviert mit pochierten und gebratenen Birnen dazu ein Pastinakenschaum		19
Längsgeschnittenes Markbein mit Kalbsjus hausgemachtes Zwiebelkonfit dazu geröstetes Weissbrot		17
Rindstatar von der Metzgerei Matter an unserer klassischen Sauce und eingelegtem Gemüse dazu servieren wir Toast		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

Rothirschleber mit frischen Kräutern, Brombeeren und Wildjus
dazu knusprige Rösti aus Freiamter Kartoffeln 39

Hirschentrecôte an Wildjus mit Gewürz-Zwetschgen
dazu hausgemachte Ricotta-Ravioli 59

Geschmorte Obwaldner Rindskopfbacken vom Weidebeef
auf Wurzelgemüse mit Petersilie und sämiger Bramata-Polenta 42

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

Grillierter Kürbis an Kräuter-Cashew Creme
serviert mit Venerereis und gebratenen Kräuterseitlingen 29



Wildbeilagenteller mit Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni
Rosenkohl, gebratener Spitzkohl, einem Mirza-Apfel und Kürbis 32

DESSERTS

Berner Alpkäse AOP in 3 Reifegraden (3 Monate, 1 Jahr und 2 Jahre) 12
garniert mit schwarzen Nüssen, Früchtebrot, Senf und Honig

DIE Crèmeschnitte nach unserem Rezept 6 / 8
aromatisiert mit Willisauer Kirsch

Marronikuchen mit Marroniglace, Mascarponeschaum und Meringue 14

Symphonie von der Aeschbach Schokolade mit Blaubeeren 16
Weisses Schoggi-Parfait, Blaubeer-Clafoutis, Eingelegte Blaubeeren und
Blaubeer-Hippe

Baileysbecher 9
Vanilleglace, Schokoladensauce, Baileysschaum

Hausgemachte Glacés: pro Kugel 5
Rahm +2

- ❖ Vanille
- ❖ Schokolade
- ❖ Pistazie
- ❖ Marroni

- ❖ Birnensorbet
- ❖ Zitronensorbet
- ❖ Zwetschgensorbet
- ❖ Blaubeersorbet

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.