



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



Spargelsalat mit gerösteten Gewürzhaselnüssen
an Spargel-Molke und Brunnenkresse

17

Cremige Spargelsuppe

14

Geräuchertes Rüeblitatar
mit Mandeln und Kräutermayonnaise

17



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

Geschmorte Rindskopfbake vom Weidebeef 46
mit grillierten weissen Spargeln, Mandelcreme und Pesto

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

Panko-Spargeln mit einer Creme vom schwarzem Knoblauch 36
dazu Favebohnen-Erbсен-Pürée und vegane Creme fraiche



DESSERTS

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

Rhabarber-Tarte 14
Rhabarber Curd, Rhabarber-Butter Glacé, pochierte Rhabarber

Symphonie von der Aeschbach Schokolade mit Apfel 16
Schokoladen-Brownie, karamellierte 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.

All unsere Brot-& Backwaren stammen aus der Schweiz

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.