



# 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 eingelegten Randen, Apfel  
und gerösteten Haselnüssen

16

Kartoffelsuppe mit Majoran

13

Geräuchertes Rüebl-Tatar  
dazu Mandeln und Schnittlauch-Mayonnaise

17

Offenes Ravioli mit Büffel-Ricotta-Crème,  
Kürbis-Espuma und gereiftem Aceto Balsamico

19

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

Sous-Vide gegarter Rindshuftdeckel vom Obwaldner Weidebeef  
an Portwein-Schalottenjus, dazu Vielerlei von der Zwiebel  
serviert mit Kartoffel-Pastinaken-Gratin 46

Gebratene Lachsforelle von der Fischzucht Spielhofer in Römerswil  
auf Safran-Rahm-Sauerkraut, geschäumter Fischrahmsauce  
und Weissweinsrisotto 41

Süsskartoffel-Gnocchi an einer cremigen Sauce  
serviert an Petersilien-Zitronenmelisse Pesto, mit gerösteten Mandeln  
und eingelegten Zwiebeln 31



## DESSERTS

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

Tonkabohnen Crème Brûlée mit Quittensorbet 12

Haselnuss-Parfait mit Zwetschgenkompott  
und Schoggi-Haselnuss Cracker 12

Apfel-Süssmost Trifle 11  
Apfelragout, Mandelcrumble, geschäumte Süssmostcrème

Hausgemachte Glacés: pro Kugel 5  
Rahm +2

- ❖ Vanille
- ❖ Schokolade
- ❖ Kaffee
- ❖ Weisse Schoggi
- ❖ Marroni

- ❖ Birnensorbet
- ❖ Zitronensorbet
- ❖ Zwetschgensorbet
- ❖ Quittensorbet

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.