



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	
Selleriesuppe mit Kaffeeschaum und Birnenchutney	13	
Onsenei auf einem Kernser Shiitake-Ragout dazu ein getrüffeltes Polenta-Sbrinz Schaum	21	
Variation von der Rande *  Ziegenfrischkäse-Praline im Pankocrunch und geröstete Baumnüsse	16	

*  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

Duett vom Weidebeef 58
Gebratenes Huftsteak an Trüffeljus
serviert mit getrüffeltem Kartoffel-Taler und Topinamburcreme
dazu ein Gulasch mit einer Variation von der Topinambur

Gebratene Pouletbrust mit einer gerösteten Kürbiscreme 41
serviert an einer Kürbis-Beurre-Blanc dazu Venere-Reis

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

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

DESSERTS

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

klein 6
gross 8

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
- ❖ 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.