



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 Croutons		16
Kürbissuppe vom gerösteten Hokkaidokürbis mit Kernöl		13
Sellerie-Terrine im Panko-Crunch geschmorte Sellerie-Roulade und Apfel-Stangensellerie-Sud		17
Rindstatar von der Metzgerei Matter an unserer klassischen Sauce und eingelegtem Gemüse dazu servieren wir Toast		26

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

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

Marronikuchen mit Marroniglance, Mascarponeschaum und Meringue 14

Baileysbecher 9
Vanilleglace, Schokoladensauce, Baileysschaum

Hausgemachte Glacés: pro Kugel 5
Rahm +2

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

- ❖ Birnensorbet 2cl Schnaps +5
- ❖ Zitronensorbet
- ❖ Zwetschgensorbet
- ❖ Blaubeersorbet

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.