

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.

Rehtatar mit Büffelmozzarella-Crème
Brunnenkresse, Haselnüsse und eingelegtem Rotkohl




Wildconsommé
dazu ein Tortelloni gefüllt mit Zentralschweizer Edelpilzen
und Wildschwein-Rohschinken

Hirschentrecôte an Dörrbirnenjus
serviert mit einer Sellerieterrine und Trüffel
dazu gezupfter Hirsch mit Birnen-Chutney und Kartoffelschaum

CHF 89


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

VORSPEISEN

«Schlosssalat» gemischter saisonaler Blattsalat mit Kernen	12	
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	16	
Kürbissuppe vom gerösteten Hokkaidokürbis mit Kernöl * 	13	
Wildconsommé dazu ein Tortelloni gefüllt mit Zentralschweizer Edelpilzen und Wildschwein-Rohschinken	17	
Variation von der Rande *  Ziegenfrischkäse-Praline im Pankocrunch und geröstete Baumnüsse	16	
Rehtatar mit Büffelmozzarella-Crème Brunnenkresse, Haselnüsse und eingelegtem Rotkohl	22	
Längsgeschnittenes Markbein mit Kalbsjus hausgemachtes Zwiebelkonfit dazu geröstetes Weissbrot	17	
Mariniertes Rindstatar von der Metzgerei Matter mit Markbein-Mayonnaise, eingelegtem Eigelb, gepickelten Zwiebeln und frischem Sommertrüffel dazu servieren wir Toast	32/45	

*  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
Kalbsleber mit frischen Kräutern und Kalbsjus dazu knusprige Rösti aus Freiamter Kartoffeln	39
Hirschentrecôte an Dörrbirnenjus serviert mit einer Sellerieterrine und Trüffel dazu gezupfter Hirsch mit Birnen-Chutney und Kartoffelschaum	59
Gebratene Pouletbrust mit Salbei und Rohschinken dazu cremige Bramata mit Kürbis und Cicco Rosso	41
Lozärner Wild gemäss Tagesangebot serviert mit Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl und einem Mirza-Apfel	
Knuspriger Seitan an fermentierter Knoblauch-Mayonnaise dazu Venere-Reis und würziger Rotkohl	31 
Wildbeilagenteller mit Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni Rosenkohl, gebratener Spitzkohl, einem Mirza-Apfel und Kürbis dazu eine vegetarische Pilzrahmsauce	32

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

DESSERTS

Sauerrahm Panna Cotta mit eingemachtem Butternuss-Kürbis und Kürbiskern-Glacé	14
DIE Crèmeschnitte nach unserem Rezept aromatisiert mit Willisauer Kirsch	klein 6 gross 8
Marronikuchen mit Marroniglace, Mascarponeschaum und Meringue	14
Symphonie von der Aeschbach Schokolade mit Blaubeeren Weisses Schoggi-Parfait, Blaubeer-Clafoutis, Blaubeer-Ganache und Blaubeer-Hippe	16
Apfel-Süssmost Trifle Apfelragout, Mandelcrumble, geschäumte Süssmostcrème	9
Hausgemachte Glacés:	pro Kugel 5 Rahm +2
❖ Vanille	
❖ Schokolade	
❖ Kaffee	
❖ Marroni	
❖ Kürbiskern	
❖ Birnensorbet	2cl Schnaps +5
❖ Zitronensorbet	
❖ Zwetschgensorbet	
❖ Blaubeersorbet	

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

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 und Tabakwaren an unter 18-Jährige
- Spirituosen, Aperitifs sowie Alcopops an unter 18-Jährige.

Das Personal darf einen Ausweis verlangen.

ALLERGIEN

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen auf Anfrage gerne detaillierte Informationen, über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.