



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.

Unser Menü wechseln wir saisonal. Das jeweilige saisonale Produkt steht in allen drei Gängen im Fokus und ist zu diesem Zeitpunkt unser Star.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend bei uns - schön sind Sie da!

Aline Sigrist
Gastgeberin & Geschäftsführerin

Patrick Stocker
Küchenchef

SCHLOSSMENÜ

«SUPPENHUHN»

Die Suppenhühner beziehen wir von Doris Müller aus dem Schwarzenberg. Die Hühner geniessen ein langes Leben mit uneingezäuntem Auslauf als sogenannte «Legehühner». Um den Kreislauf zu schliessen, beziehen wir auch die Eier vom selben Hof.

Crèmesuppe und gefüllte Teigtasche vom Suppenhuhn
Apfel-Chutney und eingelegte Senfsaat

Onsenei
mit Erbsenschaum, Erbsen und knusprige Haut

Duett vom Suppenhuhn
Krokette und warme Terrine mit Shiitake im Lauchmantel
Pilzcrème und weisse Tessiner Polenta

CHF 62

VORSPEISEN

«Schlosssalat» gemischter saisonaler Blattsalat mit Kernen	12
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	16
Rüebli-suppe mit Orange	13
Vielerlei von der Rande mit Ziegenfrischkäse-Espuma und gerösteten Baumnüssen	16
Längsgeschnittenes Markbein mit Kalbsjus hausgemachtes Zwiebelkonfit dazu geröstetes Weissbrot	16
Rauchforellen-Mousse von der Fischzucht Spielhofer mit Zitronen-Sauerrahm, Meerrettich und eingelegtem Rettich dazu knusprige Focaccia	17
Rindstatar von der Metzgerei Matter an unserer klassischen Sauce und eingelegtem Gemüse dazu servieren wir Toast	26 / 36

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
Kalbsleber mit frischen Kräutern und Kalbsjus dazu knusprige Rösti aus Freiamter Kartoffeln	38
Schmorbraten vom Rindsschulterspitz dazu Weissweinrisotto und winterliches Grillgemüse	39
Duett vom Suppenhuhn Krokette und warme Terrine mit Shiitake im Lauchmantel Pilzcrème und weisse Tessiner Polenta	36
Gebratene Lachsforelle von der Fischzucht Spielhofer in Römerswil serviert mit einem Rüebl-Muffin und Rüeblivariation	38
Capuns auf geschäumter Velouté mit Röstzwiebeln	29
Schwarzwurzel-Tempura mit Sonnenblumen-Mayo auf Venere Reis und Pak Choi	<i>vegan</i> 29

DESSERTS

Gratinierter Weichkäse aus Kuhmilch 9
mit pochiertem Apfel, hausgemachte schwarze Nüsse
und Peperoncini-Zucchini Relish

DIE Crèmeschnitte nach unserem Rezept 6 / 8

Mocca-Tarte 14
mit Baileys-Espuma und hausgemachter Vanilleglace

Symphonie von der Aeschbach Schokolade mit Birne 16
Alles was wir servieren ist natürlich hausgemacht

Hausgemachter Lebkuchen 9
mit eingelegten Portwein-Zwetschgen und Mascarponeschaum

Hausgemachte Glacés: pro Kugel 5
Rahm +2

- ❖ Vanille
- ❖ Schokolade
- ❖ Marroni
- ❖ Kürbiskern

- ❖ Birnensorbet
- ❖ Zitronensorbet
- ❖ Quittensorbet
- ❖ Zwetschgenorbet

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.

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.