

## SCHLOSSMENÜ

Unser Menü wird in drei Gängen serviert – ohne Süssspeise

Geräuchertes Rüeblitatar  
mit Mandeln und Kräutermayonnaise

\*\*\*



Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi  
mit Bärlauchschaum

\*\*\*

Geflämmtter Lachs aus Lostalio  
an einer cremigen Fischeauce mit Lachsrogen und Petersilienwurzel

CHF 78

## VORSPEISEN

«Schlosssalat» gemischter saisonaler Blattsalat mit Kernen	12	
Babylattich an Kräuterdressing mit eingelegten Schalotten Alpkäse und Brotchip	15	
Kresse-Schaumsuppe	13	
Geräuchertes Rüeblitar mit Mandeln und Kräutermayonnaise	17	
Rosa grilliertes Obwaldner Rind, kalt aufgeschnitten serviert mit einer schaumiger Remouladensauce	24	
Längsgeschnittenes Markbein mit Kalbsjus hausgemachtes Zwiebelkonfit dazu geröstetes Weissbrot	17	
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Bärlauchschaum	18	
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
Kalbsleber mit frischen Kräutern und Kalbsjus dazu knusprige Rösti aus Freiamter Kartoffeln	39
Flat Iron vom Obwaldner Weidebeef an Portweinjus mit einer Safran-Karotte und Bärlauch-Pizokel	46
Geflämmerter Lachs aus Lostalio an einer cremigen Fischsauce mit Lachsrogen und Petersilienwurzel	49
Gebratene Felchenfilets aus Zentralschweizer Seen mit geschäumter Hollandaise, cremigem Spinat und jungen Kartoffeln	41
Randen-Risotto mit grillierten Randen, Brunnenkresse und Ziegenfrischkäse	30
Hausgemachter knuspriger Seitan an Pilz-Jus mit gebratenen regionalen Shiitakepilzen und weissem Bohnenpürée	32



## DESSERTS

Pastinaken-Sauerrahm Panna-Cotta mit eingelegten Birnen und Honigglace	12
DIE Crèmeschnitte nach unserem Rezept aromatisiert mit Willisauer Kirsch	klein 6 gross 8
Symphonie von der Aeschbach Schokolade mit Apfel Schokoladen-Brownie, karamellierte weisse Schokolade, geschmorter Apfel, Haselnuss und Bratapfel-Butterglace	16
Baileysbecher Vanilleglace, Schokoladensauce, Baileyschaum	9
Saftiges Madeleine getränkt mit Rhabarbersirup eingelegte Rhabarber, Rhabarber Curd und Rhabarberglace	15
Hausgemachte Glacés:	pro Kugel 5 Rahm +2
❖ Vanille	
❖ Schokolade	
❖ Kaffee	
❖ Bratapfel	
❖ Rhabarber	
❖ Birnensorbet	2cl Schnaps +5
❖ Zitronensorbet	
❖ Zwetschgensorbet	

## **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.