

SCHLOSSMENÜ

«TRÜFFEL»

Unser Menü wird in drei Gängen serviert – ohne Süßspeise


Mariniertes Rindstatar von der Metzgerei Matter
mit Markbein-Mayonnaise, eingelegtem Eigelb
und frischem Burgundertrüffel

Onsenei auf einem Kernser Shiitake-Ragout
dazu ein getrüffelter Polenta-Sbrinz Schaum


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

CHF 94

VORSPEISEN

«Schlosssalat» gemischter saisonaler Blattsalat mit Kernen	12	
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	16	
Selleriesuppe mit Kaffeeschaum und Birnenchutney	13	
Taglierini mit Burgundertrüffel	23	
Variation von der Rande Ziegenfrischkäse-Praline im Pankocrunch und geröstete Baumnüsse	16	
Onsenei auf einem Kernser Shiitake-Ragout dazu ein getrüffelter Polenta-Sbrinz Schaum	21	
Längsgeschnittenes Markbein mit Kalbsjus hausgemachtes Zwiebelkonfit dazu geröstetes Weissbrot	17	
Mariniertes Rindstatar von der Metzgerei Matter mit Markbein-Mayonnaise, eingelegtem Eigelb, und frischem Burgundertrüffel dazu servieren wir Toast	34	

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
Duett vom Weidebeef Gebratenes Huftsteak an Trüffeljus serviert mit getrüffelten Kartoffel-Taler und Topinamburcreme dazu ein Gulasch mit einer Variation von der Topinambur	58
Gebratene Pouletbrust mit einer gerösteten Kürbiscreme serviert an einer Kürbis-Beurre-Blanc dazu Venere-Reis	41
Geschmorter Rindsschulterspitz serviert mit Petersilienwurzelcreme, fermentiertem Chinakohl und frischen Kräutern, dazu eine Polenta aus Loco	41
Süsskartoffel-Gnocchi an einer cremigen Sauce serviert an Petersilien-Zitronenmelisse Pesto, mit gerösteten Mandeln und eingelegten Zwiebeln	31 
Sellerie-Steak an einer leichten und getrüffelten Käsesauce dazu geröstete Piemonteser Haselnüsse und würzige Waffel-Kartoffeln	37

DESSERTS

DIE Crèmeschnitte nach unserem Rezept
aromatisiert mit Willisauer Kirsch
- *es hed solangs hed* klein 6
gross 8

Marronikuchen mit Marroniglacé, Mascarponeschaum und Meringue 14

Symphonie von der Aeschbach Schokolade mit Blaubeeren 16
Weisses Schoggi-Parfait, Blaubeer-Clafoutis, Blaubeer-Ganache und
Blaubeer-Hippe

Apfel-Süssmost Trifle 11
Apfelragout, Mandelcrumble, geschäumte Süssmostcrème

Haselnuss-Parfait mit Zwetschgenkompott 12
und Schoggi-Haselnuss Cracker

Hausgemachte Glacés: pro Kugel 5
Rahm +2

- ❖ Vanille
- ❖ Schokolade
- ❖ Kaffee
- ❖ Marroni

- ❖ Birnensorbet
- ❖ Zitronensorbet
- ❖ Zwetschgenorbet
- ❖ 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 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.