



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

«SCHWEIZER SPARGEL»

Unser Menü wird in drei Gängen serviert – ohne Süssspeise

Die Spargeln beziehen wir von der Familie Kuhn, 3.te Generation
vom Sonnenhaldenhof aus Wohlen

Spargelsalat mit gerösteten Gewürzhaselnüssen
an Spargel-Molke, Brunnenkresse
und eingelegtem Eigelb

Hausgemachte Spargel-Ricotta Ravioli
mit Morcheln

Grillierte Spargeln mit knusprigem Kartoffel-Riegel
an Liebstöckelcreme und fermentiertem Knobli
dazu einen Spargelflan

CHF 69

Es besteht die Möglichkeit ein Stück Fleisch oder Fisch gemäss dem Tagesangebot
zum Hauptgang dazu zu bestellen

Alle Preise sind in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

VORSPEISEN

«Schlosssalat» gemischter saisonaler Blattsalat mit Kernen		12
Babylattich an Kräuterdressing mit eingelegten Schalotten Alpkäse und Brotchip		14
+ dazu Kalbsmilken-Nuggets		+9
Spargelsalat mit gerösteten Gewürzhaselnüssen an Spargel-Molke, Brunnenkresse und eingelegtem Eigelb		17
Cremige Spargelsuppe		14
Geräuchertes Rüeblitatar mit Mandeln und Kräutergel		16
Straussenleber-Mousse auf einem Brioche mit gepickeltem Chicorée und Apfel		16
Hausgemachte Spargel-Ricotta Ravioli mit Morcheln		23
Längsgeschnittenes Markbein mit Kalbsjus hausgemachtes Zwiebelkonfit dazu geröstetes Weissbrot		16
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	39
Kotelette vom Obwaldner Schwein (250g) mit luftiger Sauce Hollandaise dazu Schweizer Spargeln und Weissweinsrisotto	44
Sautierte Felchenfilets aus Zentralschweizer Seen auf Kräuter-Kohlrabi dazu Bratkartoffeln und geschäumte Beurre Blanc	39
Campanelle an Radiesli-Peterli Pesto mit Haselnüssen, jungem Spinat und Cashew-Ricotta	29
Grillierte Spargeln mit knusprigem Kartoffel-Riegel an Liebstöckelcreme und fermentiertem Knoblauch dazu einen Spargelflan	36



DESSERTS

Gratinierter Weichkäse aus Kuhmilch 9
Pochierter Apfel, schwarze Nüsse und Peperoncini-Zucchetti Relish

DIE Crèmeschnitte nach unserem Rezept 6 / 8

Rhabarber-Tarte 14
Rhabarber Curd, Rhabarber-Butter Glacé, pochierte Rhabarber

Symphonie von der Aeschbach Schokolade 16
Schokolade-Cheesecake Brownie, karamellisierter Schokoladenschaum
und weisse Schokoladen-Randen Glacé

Baileysbecher 9
Vanilleglace, Schokoladensauce, Baileyyschaum

Hausgemachte Glacés: pro Kugel 5
Rahm +2

- ❖ Vanille
- ❖ Schokolade
- ❖ Weisse Schokolade-Randen
- ❖ Rhabarber-Butter

- ❖ Birnensorbet
- ❖ Zitronensorbet
- ❖ Zwetschgensorbet

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.