



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.

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


Aline Sigrist
Gastgeberin & Geschäftsführerin

Patrick Stocker
Küchenchef

BANKETTKARTE

ab 13-20 Personen

VORSPEISEN

«Schlosssalat» gemischter saisonaler Blattsalat mit Kernen	12	
Babylattich an Kräuterdressing mit eingelegten Zwiebeln Alpkäse und Brotchip	15	
Petersilienwurzelsuppe mit Rhabarber-Chutney	13	
Kraftbrühe vom Suppenhuhn mit Liebstöckel-Öl dazu eine Suppenhuhn-Krokette im Maismantel	17	
Luzerner Gitzi-Ravioli mit Bärlauchschaum	22	
Rindstatar von der Metzgerei Matter an unserer klassischen Sauce und eingelegtem Gemüse dazu servieren wir Toast	26/38	

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

Sous-Vide gegarter Rindshuftdeckel vom Obwaldner Weidebeef
an Portwein-Schalottenjus, dazu Vielerlei von der Zwiebel
serviert mit Kartoffel-Pastinaken-Gratin 46

Gebratene Felchenfilets aus Zentralschweizer Seen
mit geschäumter Hollandaise, Spinat und jungen Kartoffeln 41

Fusilli mit gerösteten Randen
Mandel-Minz-Joghurt, Brunnenkresse und Baumnüsse 30 

DESSERTS

DIE Crèmeschnitte nach unserem Rezept aromatisiert mit Willisauer Kirsch <i>- es hed solangs hed</i>	klein 6 gross 8
Tonkabohnen Crème Brûlée mit Quittensorbet	12
Rüeblikuchen mit Cheesecake-Schaum und Marzipan Glacé	13
Pochierter Rhabarber mit Mandelhippe Rhabarberganache und Rhabarber-Butter-Glacé	14
Hausgemachte Glacés:	pro Kugel 5 Rahm +2
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Vanille ❖ Schokolade ❖ Kaffee ❖ Weisse Schoggi ❖ Marzipan ❖ Rhabarber-Butter 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Birnensorbet ❖ Zitronensorbet ❖ Zwetschgensorbet ❖ 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/Tabakwaren an unter 18-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.