

SCHLOSSMENÜ

«TOMATE»

Unser Menü wird in drei Gängen serviert – ohne Süssspeise

Tomaten-Gazpacho
dazu handgeschnittener Gotthard Zander
mariniert mit Limette und Peperoncini

Herzhafter French Toast
mit Tomatentatar, Rucola, Stangensellerie und Basilikum-Mayonnaise


Saftige Pouletbrust an Romesco-Sauce
dazu eine Tomaten-beurre-blanc und Tomatenrisotto

CHF 82

VORSPEISEN

| | | |
|--|-------|---|
| «Schlosssalat» gemischter saisonaler Blattsalat mit Kernen | 12 |  |
| Bunter Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum | 17 | |
| Tomaten-Gazpacho | 13 |  |
| + dazu handgeschnittener Gotthard Zander mariniert mit Limette und Peperoncini | +19 | |
| Herzhafter French Toast mit Tomatentatar, Rucola, Stangensellerie und Basilikum-Mayonnaise | 16 | |
| Rauchforellen Mousse von der Zucht Spielhofer mit Vielerlei von Gurke und Joghurt dazu Focaccia | 18 | |
| Längsgeschnittenes Markbein mit Kalbsjus hausgemachtes Zwiebelkonfit dazu geröstetes Weissbrot | 17 | |
| Mariniertes Rindstatar von der Metzgerei Matter mit Markbein-Mayonnaise, eingelegtem Eigelb und frischem Sommertrüffel dazu servieren wir Toast | 32/45 | |

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 Freiämter Kartoffeln | 39 |
| Tagliata vom Obwaldner Rindsentrecôte auf saisonalem Grillgemüse mit Rucola, gehobeltem Sbrinz und Mandel-Basilikum Pesto | 55 |
| Saftige Pouletbrust an Romesco-Sauce dazu eine Tomaten-beurre-blanc und Tomatenrisotto | 41 |
| Gebratene Lachsforelle von der Zucht Spielhofer aus Römerswil auf Kartoffel-Sauerrahm-Pürée und Fenchelgemüse | 41 |
| Kräuterfalafel mit Blumenkohl-Tahini-Pürée, geröstetem Blumenkohl und Senfsaat | 31  |
| Fusili mit Erbsen, jungem Spinat, Frühlingszwiebeln, Kräutern und Büffel-Ricotta | 30 |
| Knackiger Blattsalat mit Gemüsestreifen, Sprossen und frischen Beeren an Kräuterdressing: | |
| ▨ mit gebratenen Eglifilets aus dem Tropenhaus Frutigen | 48 |
| ▨ mit gebratener Pouletbrust dazu Kräuterbutter | 39 |
| ▨ mit Kräuterfalafel und Sauerrahm-Dip | 31 |

DESSERTS

| | |
|--|------------------------|
| Panna Cotta mit Johannisbeere rote Johannisbeeren, Johannisbeer-Glace, schwarzer Johannisbeer-Meringue | 14 |
| DIE Crèmeschnitte nach unserem Rezept aromatisiert mit Willisauer Kirsch | klein 6 gross 8 |
| Symphonie von der Aeschbach Schokolade mit Himbeeren Milchschokoladen-Parfait, Schokoladen-Zylinder, Himbeer-Espuma, Randen-Himbeer Creme, frische Himbeeren | 16 |
| Baileysbecher Vanilleglace, Schokoladensauce, Baileysschaum | 9 |
| Aprikosen mit Sauerrahm-Glace eingemachte Aprikosen, Mandel-Crumble, Fleur de Sel, Rosmarinöl, Sauerrahm-Glace | 14 |
| Hausgemachte Glacés: | pro Kugel 5 Rahm +2 |
| ❖ Vanille | |
| ❖ Schokolade | |
| ❖ Kaffee | |
| ❖ Johannisbeere | |
| ❖ Sauerrahm | |
| ❖ 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.

All unsere Brot- & Backwaren stammen aus der Schweiz.

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 auf Anfrage gerne detaillierte Informationen, über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.