

SCHLOSSMENÜ

«TRÜFFEL»

Unser Menü wird in drei Gängen serviert – ohne Süssspeise


Kalbsmilken-Praline mit frischem Burgunder-Trüffel
Selleriecreme und Liscio-Öl

Taglierini mit Trüffel

Saftige Pouletbrust an Geflügeljus
dazu getrüffelte Schwarzwurzeln
und cremige Bramata aus Loco im Tessin

CHF 89

VORSPEISEN

«Schlosssalat» gemischter saisonaler Blattsalat mit Kernen		12
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons		16
Topinambur-Suppe mit Pilzschaum		14
+ dazu Tartelette gefüllt mit Trüffeltatar		+9
Variation von der Rande Ziegenfrischkäse-Praline im Pankocrunch und geröstete Baumnüsse		16
Taglierini mit Trüffel		23
Längsgeschnittenes Markbein mit Kalbsjus hausgemachtes Zwiebelkonfit dazu geröstetes Weissbrot		17
Kalbsmilken-Praline mit frischem Burgunder-Trüffel Selleriecreme und Liscio-Öl		23
Mariniertes Rindstatar von der Metzgerei Matter mit Markbein-Mayonnaise, eingelegtem Eigelb und frischem Burgundertrüffel		34

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
Rindsentrecôte vom Obwaldner Weidebeef an Portwein-Schalottenjus dazu Vielerlei von der Zwiebel serviert mit Kartoffelgratin	55
Saftige Pouletbrust an Geflügeljus dazu getrüffelte Schwarzwurzeln und cremige Polenta aus Loco im Tessin	48
Gebratene Lachsforelle von der Fischzucht Spielhofer in Römerswil serviert mit Süsskartoffelstampf, Federkohl und Zitronen-Thymian-Hollandaise	39
Vegetarische Capuns auf geschäumter Rahmsauce mit Röstzwiebeln	29
Kürbis-Risotto mit eingelegtem Radicchio, gebratene Kürbisperlen und Gewürzhaselnüsse dazu vegane Crème fraîche	31



DESSERTS

Käseauswahl vom Chäs-Chäller Luzern dazu servieren wir den passenden Senf, Relish und Trüffelhonig Das hausgemachte Früchtebrot ist immer dabei	15
DIE Crèmeschnitte nach unserem Rezept aromatisiert mit Willisauer Kirsch	klein 6 gross 8
Marronikuchen mit Marroniglace, Mascarponeschaum und Meringue	14
Symphonie von der Aeschbach Schokolade mit Haselnuss und Kaffee Windbeutel, Schokoladenmousse, karamellierte Haselnusscreme, Schokoladen-Ganache und Kaffeeglace	16
Baileysbecher Vanilleglace, Schokoladensauce, Baileyschaum	9
Hausgemachter Lebkuchen mit Quitten-Birnenkompott und Vanilleglace	14
Hausgemachte Glacés:	pro Kugel 5 Rahm +2
❖ Vanille	
❖ Schokolade	
❖ Kaffee	
❖ Marroni	
❖ Birnensorbet	2cl Schnaps +5
❖ Zitronensorbet	
❖ Zwetschensorbet	
❖ Quittensorbet	

Alle Preise sind in CHF und inklusive 7.7% MwSt.