



# **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

## **SCHLOSSMENÜ «WINTER»**

Unser Menü wird in drei Gängen serviert – ohne Süssspeise

Forellen-Terrine von der Zucht Spielhofer  
dazu Gurken-Apfel-Stangensellerie Ragout,  
Rauchfisch-Sud und Sellerieöl

\*\*\*



Offenes Ravioli mit Büffel-Ricotta-Crème,  
Kürbis-Espuma und gereiftem Aceto Balsamico

\*\*\*


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

CHF 78

## VORSPEISEN

«Schlosssalat» gemischter saisonaler Blattsalat mit Kernen	12	
Nüsslisalat mit eingelegten Randen, Apfel und gerösteten Haselnüssen	16	
Kartoffelsuppe mit Majoran	13	
Geräuchertes Rübli-Tatar dazu Mandeln und Schnittlauch-Mayonnaise	17	
Forellen-Terrine von der Zucht Spielhofer dazu Gurken-Apfel-Stangensellerie Ragout, Rauchfisch-Sud und Sellerieöl	18	
Offenes Ravioli mit Büffel-Ricotta-Crème, Kürbis-Espuma und gereiftem Aceto Balsamico	19	
Längsgeschnittenes Markbein mit Kalbsjus hausgemachtes Zwiebelkonfit dazu geröstetes Weissbrot	17	
Rindstatar von der Metzgerei Matter an unserer klassischen Sauce und eingelegtem Gemüse dazu servieren wir Toast	26/38	

## 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	
Sous-Vide gegarter Rindshuftdeckel vom Obwaldner Weidebeef an Portwein-Schalottenjus, dazu Vielerlei von der Zwiebel serviert mit Kartoffel-Pastinaken-Gratin	46	
Geschmorter Rindsschulterspitz serviert mit Petersilienwurzelcreme, fermentiertem Chinakohl und frischen Kräutern, dazu eine Polenta aus Loco	41	
Gebratene Lachsforelle von der Fischzucht Spielhofer in Römerswil auf Safran-Rahm-Sauerkraut, geschäumter Fischrahmsauce und Weissweinsrisotto	41	
Süsskartoffel-Gnocchi an einer cremigen Sauce serviert an Petersilien-Zitronenmelisse Pesto, mit gerösteten Mandeln und eingelegten Zwiebeln	31	
Krokette aus Zentralschweizer Pilzen mit Estragon-Mayonnaise, Kartoffelpüree und Topinambursauce	32	

## DESSERTS

DIE Crèmeschnitte nach unserem Rezept aromatisiert mit Willisauer Kirsch	klein 6 gross 8
Tonkabohnen Crème Brûlée mit Quittensorbet	12
Symphonie von der Aeschbach Schokolade mit Caramel Schoggi-Cheesecake Brownie, Caramel-Ganache, Weisses Schoggi Glacé, Caramel-Hippe, Miso-Caramel	16
Apfel-Süssmost Trifle Apfelragout, Mandelcrumble, geschäumte Süssmostcrème	11
Haselnuss-Parfait mit Zwetschgenkompott und Schoggi-Haselnuss Cracker	12
Hausgemachte Glacés:	pro Kugel 5 Rahm +2
❖ Vanille	
❖ Schokolade	
❖ Kaffee	
❖ Weisse Schoggi	
❖ Marroni	
❖ Birnensorbet	2cl Schnaps +5
❖ Zitronensorbet	
❖ Zwetschgenorbet	
❖ Quittensorbet	

## **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.