

SCHLOSSMENÜ

Unser Menü wird in drei Gängen serviert – ohne Süssspeise

Kraftbrühe vom Suppenhuhn mit Liebstöckel-Öl
dazu eine Suppenhuhn-Krokette im Maismantel

Luzerner Gitzi-Ravioli mit Bärlauchschaum

Sous-vide gegarte Pouletbrust getoppt mit einer Mangold-Poulet-Farce
dazu cremiger Krautstiel
serviert mit Quarkpizokel an Safransauce

CHF 76

VORSPEISEN

«Schlosssalat» gemischter saisonaler Blattsalat mit Kernen	12	
Babylattich an Kräuterdressing mit eingelegten Zwiebeln Alpkäse und Brotchip	15	
Petersilienwurzelsuppe mit Rhabarber-Chutney	13	
Geräuchertes Rübli-Tatar dazu Mandeln und Schnittlauch-Mayonnaise	17	
Kraftbrühe vom Suppenhuhn mit Liebstöckel-Öl dazu eine Suppenhuhn-Krokette im Maismantel	17	
Luzerner Gitzi-Ravioli mit Bärlauchschaum	22	
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
Sous-vide gegarte Pouletbrust getoppt mit einer Mangold-Poulet-Farce dazu cremiger Krautstiel serviert mit Quarkpizokel an Safransauce	42
Gebratene Felchenfilets aus Zentralschweizer Seen mit geschäumter Hollandaise, Spinat und jungen Kartoffeln	41
Fusilli mit gerösteten Randen Mandel-Minz-Joghurt, Brunnenkresse und Baumnüsse	30 
Krokette aus Zentralschweizer Pilzen mit Estragon-Mayonnaise, Kartoffelpüree und Topinambursauce	32

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

Alle Preise sind in CHF und inklusive 8.1% MwSt.