

SCHLOSSMENÜ DEZEMBER

«WEIHNACHTSGANS»

Unser Menü wird in drei Gängen serviert – ohne Süssspeise
Sie möchten nicht die komplette Speisenabfolge?
Gerne können Sie auch einzelne Gerichte in Ihr personalisiertes Menü einbauen.

Hausgemachte Terrine der Gans im Mangoldmantel,
begleitet von einer Crème der Gänseleber, Äpfeln und Pastinaken

Tortelloni gefüllt mit Gänseschenkelfleisch
auf einer geschäumten Gänsevelouté und Zentralschweizer Shiitakepilzen

Konfierte Gänsebrust mit einer Glace d'oe
dazu Semmelknödel und mit Ingwer verfeinerter Rotkohl

CHF 72

Mit unserer abgestimmten Weinbegleitung (3dl)
+ CHF 33

Die von uns verwendeten Gänse wachsen zum Beispiel bei der Familie Eugster in
Lüchingen bei Altstätten im Ribelmaisfeld auf.

Die Gänseaufzucht im Ribelmaisfeld ist sehr innovativ und funktioniert
ausgesprochen gut. Im Frühjahr, wenn die Maispflanzen noch klein sind, dürfen die
jungen und ebenfalls noch kleinen Gänse das erste Mal in das Maisfeld. Sie
gewöhnen sich rasch an ihre besondere Umgebung und fressen den Ribelmais samt
den Maispflanzen.

Ribelgänse sind dank des langsamen Wachstums und des speziellen Futters ein
richtiger Festschmaus.

VORSPEISEN

«Schlosssalat» gemischter saisonaler Blattsalat mit Kernen	12
Nüsslisalat mit Ei, gebratenem Speck und Croûtons	15
Suppe vom gerösteten, regionalen Hokkaidokürbis	12
Eingelegte Randen mit knusprigen Ziegenfrischkäse-Pralinen und gerösteten Baumnüssen	15
Längsgeschnittenes Markbein mit Kalbsjus und hausgemachtes Zwiebelkonfit dazu geröstetes Weissbrot	16
Marinierte Schweizer Pilze, begleitet von geschmortem Sellerie und Kräuteröl	16
Rindstatar von der Metzgerei Matter an unserer klassischen Sauce, und saisonalen Beilagen (70g / 140g) dazu servieren wir Toast	24 / 34

HAUPTGERICHTE

Unser Tipp:

Wienerschnitzel vom Kalb
mit lauwarmem Kartoffelsalat,
kalt gerührten Preiselbeeren und Zitrone

37 / 47

Kalbsleber mit frischen Kräutern und Kalbsjus dazu knusprige Rösti aus freiamter Kartoffeln	36
Kalbszunge an einer Kapernsauce mit Nuggets der Kalbsmilke Kartoffel-Sauerrahm-Stock und geröstete Karotten	38
SwissPrim Rindsschulterspitz (Flat Iron) mit Schalotten-Balsamico-Jus gerösteter Schwarzwurzel und Bramata-Polenta	39
Gebratene Saiblingfilets aus der Zucht Spielhofer in Römerswil begleitet von Rahm-Wirsing und überbackenen Griesnocken	36
Hausgemachte Kartoffelgnocchi zusammen mit Kürbis in verschiedenen Variationen	32
Selbstgemache vegetarische Capuns mit Röstzwiebeln	29

DESSERTS

DIE Crèmeschnitte nach unserem Rezept	6 / 8
Luzerner Lebkuchen mit im Quittensud pochierten Birnen und Mascarponecrème	12
Symphonie von der Aeschbach Schokolade serviert wird Schokoladenmousse, Schokoladeneis sowie Schokoladenpudding – natürlich hausgemacht!	16
Hausgemachte Glacés:	pro Kugel 5 Rahm +2
-Vanille	
-Schokolade	
-Kaffee	
-Marroni	
-Quittensorbet	
-Zwetschgenorbet	
Käseauswahl vom Chäs-Chäller Luzern dazu servieren wir den passenden Senf oder Früchtekompott, Trüffelhonig und hausgemachtes Früchtebrot ist immer dabei	14

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.

JUGENDSCHUTZ

Das Gesetz verbietet den Verkauf und kostenlose Wiedergabe 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 gerne detaillierte Informationen, über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.