

UNSERE EMPFEHLUNG

WIESNER SCHNITZEL

Kalbfleisch paniert in Weissbrot, aufgelegt mit hausgemachtem Rohschinken und geriebenem Käse von der Schlacht-Alp. Um alles noch „gluschtiger“ zu machen servieren wir knusprige Pommes frites dazu

(Gluten, Ei, Wein)

36.80

KNOCHEN

Simmentaler Rindsoberschenkel, gebacken, von Röthenbach mit fermentierter Kräutersauce, Kräutersalz und Brot am Tisch zersägt, als Vorspeise oder Apero

(Gluten)

24.80

BÜFFEL

Marbacher Büffelmozzarella

auf gebratenem Frühlingsgemüse, mit fermentierten und frischen Wiesenkräutern

(Laktose)

28.80

GITZI

In Butter konfiertes Gitzi mit Jus, Morchel-Kartoffelstock und gebratenem weissen Spargel

(Laktose, Wein)

39.80

AUS UNSERER WURSTWERKSTATT

WIESNER WURSCHT

Nach alter Familientradition hergestellte Gold-Bauernbratwurst mit herrlicher Rösti, Speckspiessli und leckerer Zwiebelsauce mit viel Liebe und Ehrlichkeit hergestellt

(Sellerie, Wein)

25.80 30.80

WOLLSCHWEIN WURST

Wollschwein-Wurst in der Butte, gebraten, belegt mit Wollschwein Lardo (mariniert mit Bex Salz, Merlot und Eichenblättern)

wilder Kümmel und dazu gebratener Trüffel (vom Levi auserlesen)

Sowie Brottätschli

(Gluten, Wein, Pilz, Laktose, Sellerie)

35.80

Inkl. 7.7% Mwst