

Gämsli

Gamsschlegel, eingelegt in Salz und Arvennadeln, luftgetrocknet, fein geschnitten mit Arvennüsslimus und Butter, 50 gr

12.80

s' Rehwürschtli

Rehwürstchen in zartester Versuchung mit gebratenem Lebkuchen und einer Apfelscheibe, gekrönt mit Sauerrahm. Ausgarniert mit einem Salatsträusschen und abgeschmeckt mit Haselnuss-Sauce.

17.80

Legendäri Heusuppe

Sagenhafte Suppe aus Napfheu-Rahm und kontrollierten Heukräutern. Gespritzt mit Vin Mousseux Rosenau Brut AOC, Schaumwein aus Kastanienbaum bei Luzern.
(Heukräuter auch in unserem Lädeli oder im e-Shop erhältlich)

vegi 10.80

Salat gezwitscher

Frühlingsalat mit frischen Kräutern und Kräuteressig-Rapsöl-Dressing mit süss-saurem Frühlingsgemüse.

vegan 15.80

Instant-Waldboden

Bio Cous mit Beeren, Kräutern, Pilzen, Baumerzeugnissen, bestäubt mit der Erde, gewürzt mit Steinsalz, beklängt mit dem Ton der Arve, übergossen mit Tüpfelfarnwurzelfond.
Dazu servieren wir das Maggipläschen, gefüllt mit einer Fichtenholzstaubmiso.

vegan 19.80

Napf gold

Aus Tessiner Anbau hergestelltes Merlot-Safranfäden-Risotto. Überzogen mit 22 Karat Orange-Gold (Reingold). Das Gold ist gesund und lässt die Augen glänzen.

vegan 19.80 29.80

Versteckis

.....zählt 1,2,3...10 ich komme. In Ingwer, Safran und Estragon eingelegte Cherrytomaten, Hafermilch-Spinat, Bachkresse, Frühlingskartoffeln, wo seid ihr? Wo habt ihr euch versteckt? Lassen wir sie spielen.

vegan 19.80 29.80

De Wolf (Lauwarm)

Karotten, gegart im Apfelholz-Feuer und anschliessend vom bösen Entlebucher Wolf gefressen. Begleitet mit Kardamomöl, in Zitronenmelissen-Essig eingelegte Silberzwiebeln. Serviert mit Pfefferminzblättern, gebackenes Karottengrün, Apfelmus, Blütenhoni und Karottensamen-Salz.

vegan 19.80 29.80

H.R. Giger, die Aliengeburt

Ganze Saubohnen in Orangensaft und Ingwer gegart. Saubohnenpüree mit Bohnenkraut, Wachtelei gegart mit Orangenschalen, Weinreben-Asche mit Salbei und Wiesner-Wein-Hydrolatsauce. Serviert mit Silber und abgeflämter Zimtstange.

vegi 19.80 29.80

Härdöpfu

Kartoffelgnocchi mit in Apfelessig und geklärter Butter eingemachten Eierschwämmli.

Dazu gibt es eine Entlebucher-Bärlauchpesto.

vegi 19.80 29.80

Lilie

Wussten Sie, dass die grünen Spargeln zu den Liliengewächsen gehören?

Wir auch nicht! Sie wecken die Frühlingsgefühle in uns.

Darum ein Tipp von uns:

esst sie, am besten gebraten mit Morchelsauce aus Sojamilch.

vegan 19.80 29.80

Süskind Forelle

Das Buch Parfüm von Süskind hat mich total beflügelt. Also haben wir Rapsöl mit Douglasnadeln parfümiert. Nein, wir haben nicht die Frauen darin erwärmt, sondern Forellenfilets sanft gegart. Dazu gibt es grüne Linsen mit einer Holzkohlensensauce.

vegi 19.80 35.80

(Holzkohlensenf auch in unserem Lädli oder im e-Shop erhältlich)

Accident (Unfall)

Rehbock durch den Wolf gedreht. Blutwurst mit Kräutern. Randsauce mit Lorbeerblättern und schwarzem Pfeffer. Fermentierte Kräutersauce mit Rapsöl.

Das ganze bestreut mit Heukräuter-Salz.

Eben ein Unfall. "Paleo-Prinzip" oder Steinzeit-Küche.

24.80 38.80

Wiesner Wurscht

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

24.80 29.80

Wurstparadies

Rehwurst mit Lebkuchengewürzen
Hirschwurst mit Rottannenzapfensamen
Heidschnuckenwurst mit geräuchertem Paprika
Wiesner Schwein-Rindsbratwurst mit Kümmel
auf Merlot-Safranfäden-Risotto.

32.80

s' Sou-Filet

Sou-Filetmedaillons, geräuchert im Tellenmoos-Hochmoortorf, eingebettet auf Lauchgemüse, umringt von Eichenholz-Gersotto und mit Studer-Whisky-Sauce übergossen.

35.80

De-Zwösche

Gebratenes Entlebucher Rindsentrecote mit Rindsjus.
Gewürzt mit Kirschenf, Kirschdicksaft, Kirschsteinöl und Kirschblüten-Salz.
Gekochte Eschalotten in Kirschholz-Essig.
Gebackene und gesalzene Kirschblätter.
Gebratene Eierspätzli.
Schlägt auf die Rippen oder besser noch De-Zwösche.

47.80

Wiesner-Schnitzel

Kalbfleisch paniert im Weissbrot und Alpkäse, garniert mit Bärlauchkapern. Um alles noch „gluschtig“ zu machen, servieren wir hausgemachte Pommes frites dazu.

35.80

Güggeli

Nach der Molekular-Methode von Naturwissenschaftler Hervé This-Benckhard. Wir füllen eine Injektionsspritze mit Kräuter-Destillat von der Studer AG Escholzmatt. An mehreren Stellen spritzen wir ins Güggeli, füllen es mit getrockneten Kräutern und Gras, geben es in unseren Ofen, der mit Mikrowellen und heisser Luft gart. Dadurch gibt es aus Maillard-Reaktion und Amadori-Molekül ein Aromamolekül, oder unser Güggeli, welches wir mit weisser Polenta aus dem Tessin, Nussbutter und getrockneten Blütenblättern aus unserem Garten servieren.

39.80



Lammhaxe

Es war einmal ein geschmortes Lammhäxli, mit männlichen Hanfblättern.
Wir legen es auf ein Kichererbsenpüree, Kichererbsen,
gebackener Pfefferminze und süss-sauren Rhabarbern.
Nun ist es das stolzeste und schönste Lammhäxli auf der ganzen Welt.
Und wenn es nicht gestorben ist,.....

36.80

Gitzi

In Butter konfiertes Gitzi.
In Butter gebratenes Grünspar gelragout und Gitzi jus, fertig.

39.80

Baby-Food

Für unsere kleinsten Gäste kochen wir Brei aus:
Karotten, Kartoffeln oder Apfel.
Mit Hafermilch zubereitet.

vegan 6.80



Frühlings-Menu

Lilie

Wussten Sie, dass die grünen Spargeln zu den Liliengewächsen gehören?
Wir auch nicht! Sie wecken die Frühlingsgefühle in uns.
Darum ein Tipp von uns: esst sie, am besten gebraten mit Morchelsauce.

De-Zwösche

Gebratenes Entlebucher Rindsentrecote mit Rindsjus.
Gewürzt mit Kirschsenf, Kirschdicksaft, Kirschsteinöl und Kirschblüten-Salz.
Gekochte Eschalotten in Kirschholz-Essig.
Gebackene und gesalzene Kirschblätter.
Gebratene Eierspätzli.
Schlägt auf die Rippen oder besser noch De-Zwösche.

Blüemli

Halbgefrorenes Schlüsselblümchen-Parfait im Birkenholz,
mit Erdbeersauce und gebackenen Birkenblättern.



Ohne Fleisch Menu

Salat gezwitscher

Frühlingsalat mit frischen Kräutern und Kräuteressig-Rapsöl-Dressing mit süß-saurem Frühlingsgemüse. vegan

Mit welchem Hauptgang dürfen wir Sie verwöhnen?

Napf gold, vegan

Versteckis, vegan

Lilie, vegan

De Wolf, vegan

H.R. Giger, die Aliengeburt, vegi

Härdöpfu, vegi

Paarungszeit

Im Ofen paaren sich Rhabarber und Apfel in der Cocotte zu einem Kuchen. Damit sich die beiden etwas abkühlen, servieren wir ein Erdbeersorbet dazu. vegan

55.80



Biosphären-Menu

Legendäri Heusuppe

Sagenhafte Suppe aus Napfheu-Rahm und kontrollierten Heukräutern. Gespritzt mit Vin Mousseux Rosenau Brut AOC, Schaumwein aus Kastanienbaum. *vegi*
(Heukräuter auch in unserem Lädeli oder im e-Shop erhältlich)

S' Rehwürschtli

Rehwürstchen in zartester Versuchung, mit gebratenem Lebkuchen und einer Apfelscheibe, gekrönt mit Sauerrahm, aus garniert mit einem Salatsträusschen und abgeschmeckt mit Haselnuss-Sauce.

S' Sou-Filet

Sou-Filetmedaillons, geräuchert im Tellenmoos-Hochmoortorf, eingebettet auf Lauchgemüse, umringt von Eichenholz-Gersotto und mit Studer-Whisky-Sauce über gossen.

Schybis Liibspiis

Christian Schybi hätte unser Milchglacé mit Heidelbeerkompott und geröstetem Mehl sicher gerne gegessen. Mit 22 Karat Gold verziert.

69.80

oder als 5 Gang Biosphären-Menu mit zusätzlich

Süskind Forelle

Das Buch Parfüm von Süskind hat mich total beflügelt. Also haben wir Rapsöl mit Douglasnadeln parfümiert. Nein, wir haben nicht die Frauen darin erwärmt, sondern Forellenfilets sanft gegart. Dazu gibt es grüne Linsen mit einer Holzkohlensenf sauce. (Holzkohlensenf auch in unserem Lädeli oder im e-Shop erhältlich)

88.80



Süesses und Schläckerei *(unsere Süßspeisen und Glacen sind hausgemacht)*

Nidlechueche

Hefegebäck mit Rahm, im Glas

5.50

Berewegge

Mit Rahm gebacken von der Bauersfrau Pia Wicki vom Hilferntal

8.80

Chüechli

Im Ofen paaren sich Rhabarber und Apfel in der Cocotte zu einem Kuchen.

vegan 9.80

Fragen Sie nach unserem

Torten und Kuchen Tagesangebot.

Es hat solange es hat.

Iskaffee

nach Rössli Grosi's Art, mit Rahm

9.80

Ganz in Weiss

Oberli Meringue mit Rahm,

Milchglacé, Barriqueglacé und Weisse Schokoladen-Heumilchglacé

13.80

Paarungszeit

Im Ofen paaren sich Rhabarber und Apfel in der Cocotte zu einem Kuchen.

Damit sich die beiden etwas abkühlen,

servieren wir ein Erdbeersorbet dazu.

vegan 13.80

Schybis Liibspiis

Christian Schybi hätte unser Milchsorbet mit Heidelbeerkompott

und geröstetem Mehl sicher gerne gegessen. Mit 22 Karat Gold verziert.

11.80

Blüemli

Halbgefrorenes Schlüsselblümchen-Parfait im Birkenholz,

mit Erdbeersauce und gebackenen Birkenblättern.

13.80



Feurig

Buchenholz-Crèmebrûlée mit Rohrzucker am Tisch caramelisiert.

12.80

Pudding

Rahmpudding mit hausgemachten Zitronen- und Limettenbaumblättern aromatisiert und Holunderblütensauce.

10.80

Verrückt

Schöpfer Ziegenkäse-Sorbet mit Waldhonig und unserem selbst gemachten Fruchtbrot.

12.80

Chinder-Überraschung

Eine Kugel Glacé nach Wahl, mit Smarties, Rahm und einem Spielzeug nach Wahl.

7.80

Glaces

aus:

Barrique

Weisse Schokoladen-Heumilch

Arvenholz

Douglasnadeln

Milch

Weisse Sauerrahm-Pfeffer

Eisen-Joghurt

Wildapfelkernen

Vogelbeeren, vegan

Erdbeeren, vegan

1 Kugel 4.50

Rahmzuschlag 1.50, Bio Doppelrahm aus dem Schanzenau

inkl. 8% Mwst

