



## WILD

Bereits meine Eltern Frieda und Hans Wiesner kochten nur einheimische Gämse von der Beicheln Nord und Rehe von der Sonnseite, beides Escholzmatter Jagdreviere. Die Hirsche stammen aus der Schweiz. Auch heute noch machen wir das so, also eine 60 jährige Tradition.

## HERBST

Rotkraut  
Randen  
Kürbis  
Federkohl  
Bohnen  
Berewe gge  
Apfelspalten  
Zwet gschen  
Beeren  
Pilze  
Kräuter  
Eierspätzli

19.80 29.80

## REHBOCKLI

Wir vom Rössli sind stolz, Ihnen Diesen anbieten zu können. Die rosa gegarten Schnitzel servieren wir auf Kartoffelstock. Gebratene Berewe gge, gebackener Federkohl, Rehjus und Bohnenkraut.

39.80

## VATIS PFEFFER

Gams oder Reh, bitte fragen Sie unsere Mitarbeiterinnen. Schon als kleiner Junge half ich meinem Vater hinter dem Haus, im Militärkessi, natürlich mit Holzfeuerung, Gampfeffer kochen. Begleitet wird er mit eingelegten, getrockneten und gebackenen wilden Brombeeren. "Was das Tier frisst, soll auch im Gericht vorhanden sein" Zitat Wiesner. Gebratener Speck und frischen Thymian aus unserem Garten. Dazu gibt es unsere Spätzli, nur aus Mehl und Eier. Einfach nur Natur.

33.80



## **GROSSI'S WEISSER REHPFEFFER**

Meine Grossmutter, väterlicher seits, war Appenzellerin, eine geborene Wyss.  
Mein Grossvater Wiesner, war Österreicher und Bierbrauer. Gewohnt haben sie in Wildhaus,  
Toggenburg, St. Gallen. Im Sommer betrieben sie die SAC-Hütte auf dem Alvier.  
Mein Vater half seinen Eltern als Säumer mit dem Maultier.  
Aus dieser Verbindung ergab es den weissen Rehpfeffer mit Apfelspalten in Apfelwein  
eingemacht, und getrocknete Apfelringe. Gebackener Salbei aus unserem Garten.  
Angerichtet auf gebratenen Brottätschli. 33.80

## **METZGETE**

Rehschnitzel  
Grossi's weisser Pfeffer  
Gamschnitzel  
Vatis Pfeffer  
Wildwürste  
Rotkraut  
Randen  
Kürbis  
Federkohl  
Bohnen  
Berewegge  
Apfelspalten  
Zwetschgen  
Beeren  
Pilze  
Kräuter  
Eierspätzli  
Metz get Euch brav!

49.80



## HEUSUPPE

Sagenhafte Suppe aus Schangnauer Bioheurahm von Vroni und Hans Oberli, Hogantblick aus Schangnau und kontrollierten Heukräutern.

Gespritzt mit Vin Mousseux Rosenau Brut AOC,

Schaumwein aus Kastanienbaum bei Luzern.

vegi 12.80

(Heukräuter auch in unserem Lädeli oder im e-Shop erhältlich)

## REHWURSCHTLI

Selber gemachtes Rehwürstchen aus hiesiger Jagd.

In zartester Versuchung mit hausgebackenem Lebkuchen, auf einer gebratenen Apfelscheibe, gekrönt mit Schangauer Bioheurahm.

Ausgarniert mit Waldklee und beträufelt mit Haselnuss-Sauce.

17.80

## INSTANT WALDBODEN

Bio Cous Cous mit Beeren, Kräutern, Pilzen, Baumerzeugnissen,

bestäubt mit getrockneter Torferde, gewürzt mit Steinsalz,

beklangt mit dem Gesang der Bäume, übergossen mit

Tüpfelfarnwurzelfond. Dazu servieren wir das Maggfläschchen,

gefüllt mit einer Fichtenholzstaubmiso.

vegan 19.80

## WIESEN, WALD, GARTEN

Bio Salate von Erika Portmann, Wiggen und aus der Schweiz.

Mit selber eingelegtem Gemüse, Obst, Beeren, Pilzen und frischen Kräutern

aus Wiesen, Wald und Garten, an Kräuternessig-Rapsöl-Dressing.

vegan 12.80 19.80

## WASSER

Wasser als einziges Element mit drei Aggregatzuständen.

Fest, flüssig, gasförmig. Beim destillieren des Holzkohlenwasser

gekühlt mit Eiswasser. In Rapsöl gebratene Kartoffelgnocchi

mit kontrolliertem Buchenholzkohlenstaub

und Schaum aus destilliertem Holzkohlenwasser.

vegan 19.80 29.80

## LUFT

Element Luft, Rankenpflanzen und Zitrus nach Paracelsus.

Saubohnen püriert mit Zitrone.

Rote Bohnen mit Zitronenverbeneöl.

Gebackene grüne Bohnen mit Zitronensäuresalz.

Sauce aus schwarzen Bohnen mit Zitronenmelisse.

Zitronenthymian, kandierte Zitronen und Zitronenblättersauce.

vegan 19.80 29.80



## AMEISEN

Butterkürbis für ein paar Tage auf den Ameisenhaufen gelegt,  
dann gekocht und püriert, dazu

Kürbis geschmort

Kürbisschmorsauce

Kürbis roh eingelegt

Kürbisschale carameliert

Kürbisblätterpesto

Kürbiskerne geröstet

auf Kürbisteller.

vegan 19.80 29.80

## SÜSKINDFORELLE

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  
von Bieri Erika aus Escholzmatt, darin sanft gegart.

Dazu gibt es Kartoffelstock aus heimischen Kartoffeln  
mit Douglasschösslingen, gerösteten Douglassamen,  
und Holzkohlensenf aus kontrollierter Holzkohle.

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

19.80 35.80

## ACCIDENT MIT DEM "CITROEN HY"

Sommerbock aus hiesiger Jagd, am Tisch, durch den Wolf gedreht.

Blutwurstcrème, Randensauce mit schwarzem Pfeffer, fermentierte  
Wildkräutersauce, und Wildkräuter-Salz.

Eben ein Unfall.

"Paleo Prinzip" oder Steizeit-Küche.

24.80 38.80



## LANDROVER

Früher hatte jeder Bauer im Entlebuch einen Landrover von der Serie 1-3.  
Ab dem Defender haben sie auf den Subaru gewechselt.

Und jetzt diese Geschichte.

Wachtel von Ruedi Hurni vom Hundsmoos in Marbach, Entlebuch.

(Übrigens hatten alle Bauern auch Hunde),

Gefüllt mit Stahlkugellager (vom Landrover) und kontrolliertem Heu.

Im Backöl (Motorenöl, hi, hi) und Ofen gebacken.

Dazu eine Ölbuttersauce,

bedeckt mit rostigem Schangnauer Bioheuraum.

(Leider rosten auch Landrover).

Bedeckt mit gebackenen kontrollierten Heukräutern.

Begleitet von Heukartoffeln gewürzt mit Heukräutersalz.

35.80 45.80

## SOUFLET

Sou-Filetmedaillons geräuchert im Tellenmoos-Hochmoortorf  
eingebettet auf Lauchgemüse

umringt von Eichenholz-Gersotto

mit Lauchstroh

und Langenthaler-Whisky-Sauce über gossen.

35.80

## FEUER

Singender Baum (Baumgesang). Die Arve – der Feuerbaum.

Gebratenes Röhrenbacher Rindszwischenrippenstück,

5-6 Wochen am Knochen gereift, mit Knochenjus.

Dazu,

Arvenholzspänefeuer

Arvendestillat mit Milchkonfitüre

Arvennadeln gebacken

Arvenflechten frittiert

Arvennüssli geröstet

Arvenholzmiso

Arvensalz beklängt mit dem Arvenbaumgesang

Angerichtet auf geratenen Brottätschli

45.80



## OHNE FLEISCH MENU

### WIESEN, WALD, GARTEN

Bio Salate von Erika Portmann, Wiggen und aus der Schweiz.  
Mit selber eingelegtem Gemüse, Obst, Beeren, Pilzen und frischen Kräutern  
aus Wiesen, Wald und Garten, an Kräuteressig-Rapsöl-Dressing. vegan

Mit welchem Hauptgang dürfen wir Sie verwöhnen?

WASSER, vegan

AMEISEN, vegan

LUFT, vegan

### APFELBAUM

Im Ofen entpuppt sich ein Wildapfel zu einem Kuchen. bio-obst.ch.  
Begleitet wird er mit dem Sorbet seiner Kerne. vegan

54.80

## WILD MENU

### WIESEN, WALD, GARTEN

Bio Salate von Erika Portmann, Wiggen und aus der Schweiz.  
Mit selber eingelegtem Gemüse, Obst, Beeren, Pilzen und frischen Kräutern  
aus Wiesen, Wald und Garten, an Kräuteressig-Rapsöl-Dressing. vegan

### REHBOCKLI

Wir vom Rössli sind stolz, Ihnen Diesen anbieten zu können.  
Die rosa gegarten Schnitzel servieren wir auf Kartoffelstock.  
Gebratene Berewegge, gebackener Federkohl,  
Rehjus und Bohnenkraut.

### HANF

Halbgefrorenes Parfait aus Schangnauer Bioheurahm und Eiern von Fam. Wermelinger.  
Mit männlichen, regionalen Hanfblättern auf Hanf-(rumble,  
gerösteten Hanfsamen, Hanföl und Hanfblätterchips.  
Alle Hanferzeugnisse sind aus kontrolliertem Anbau. (CBD)

64.80



## HERBST MENU

### WIESEN, WALD, GARTEN

Bio Salate von Erika Portmann, Wiggen und aus der Schweiz.

Mit selber eingelegtem Gemüse, Obst, Beeren, Pilzen und frischen Kräutern aus Wiesen, Wald und Garten, an Kräuteressig-Rapsöl-Dressing. vegan

### FEUER

Singender Baum (Baumgesang). Die Arve – der Feuerbaum.

Gebratenes Röhrenbacher Rindszwischenrippenstück,  
5-6 Wochen am Knochen gereift, mit Knochenjus.

Dazu,

Arvenholzspänefeuer

Arvendestillat mit Milchkonfitüre

Arvennadeln gebacken

Arvenflechten frittiert

Arvennüssli geröstet

Arvenholzmiso

Arvensalz beklängt mit dem Arvenbaumgesang

Angerichtet auf geratenen Brottätschli

### STEIN

Das Erdtelefon von Joseph Beuys;

Hallo Mutter Erde, wie geht es Dir?

Im Moment ist es etwas steinig mit Euch Menschen!

Wir geben Euch destillierten Stein, also Steinessenz.

Stellt Euch vor, die Essenz könnte Jahrmillionen alt sein.

Dann Glace aus Allgäuer-Schiefer (vom Albula Tunnelbau)

Salz aus Bolus-Tonerde (Lägern Zürich).

Granitee aus Gottard-Granit.

Sprudelzucker aus Marmor (Bernina Puschlav).

(Crumble aus Nagelfluh (Entlebuch)

(Chips aus Eisenerz (Gonzen Sargans).



## BIOSPHEREN MENU

### HEUSUPPE

Sagenhafte Suppe aus Schangnauer Bioheurahm von Vroni und Hans Oberli,  
Hogantblick aus Schangnau und kontrollierten Heukräutern.  
Gespritzt mit Vin Mousseux Rosenau Brut AOC,  
Schaumwein aus Kastanienbaum bei Luzern. vegi  
(Heukräuter auch in unserem Lädeli oder im e-Shop erhältlich)

### REHWURSCHTLI

Selber gemachtes Rehwürstchen aus hiesiger Jagd.  
In zartester Versuchung mit hausgebackenem Lebkuchen, auf einer  
gebratenen Apfelscheibe, gekrönt mit Schangauer Bioheurahm.  
Ausgarniert mit Waldklee und beträufelt mit Haselnuss-Sauce.

### SOUFLET

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

### GOLD

Roh-Milchsorbet mit Kompott aus heimischen wilden Heidelbeeren.  
Dazu geröstetes Mehl, 22 Karat Gold mit Luftgebäck serviert.

70.80

oder als 5 Gang Biosphären-Menu mit zusätzlich

### SÜSKINDFORELLE

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  
von Bieri Erika aus Escholzmatt darin sanft gegart.  
Dazu gibt Kartoffelstock aus heimischen Kartoffeln  
mit Douglasschösslingen, gerösteten Douglassamen  
und Holzkohlensenfauce aus kontrollierter Holzkohle.  
(Holzkohlensenf auch in unserem Lädeli oder im e-Shop erhältlich)

89.80





## SÜESSES UND SCHLÄKEREIE UNSERE SÜSSSPEISEN UND GLACEN SIND HAUSGEMACHT

### GOLD

Roh-Milchsorbet mit Kompott aus heimischen wilden Heidelbeeren.  
Dazu geröstetes Mehl, 22 Karat Gold mit Luftgebäck serviert.

12.80

### HOLZ

Buchenholz-(Crème)brulée mit gerösteten Bucheckernüsli  
am Tisch caramelisiert.

12.80

### STEIN

Das Erdtelefon von Joseph Beuys;  
Hallo Mutter Erde, wie geht es Dir?  
Im Moment ist es etwas steinig mit Euch Menschen!  
Wir geben Euch destillierten Stein, also Steinessenz.  
Stellt Euch vor, die Essenz könnte Jahrtausende alt sein.  
Dann Glace aus Allgäuer-Schiefer (vom Albula Tunnelbau)  
Salz aus Bolus-Tonerde (Läger Zürich).  
Granitee aus Gottard-Granit.  
Sprudelsucker aus Marmor (Bernina Puschlav).  
(rumble aus Nagelfluh (Entlebuch))  
(chips aus Eisenerz (Gonzen Sargans)).

13.80

### HANF

Halbgefrorenes Parfait aus Schangnauer Bioeuraum und Eiern von Fam. Wermelinger.  
Mit männlichen, regionalen Hanfblättern auf Hanf-(rumble,  
gerösteten Hanfsamen, Hanföl und Hanfblätterchips.  
Alle Hanferzeugnisse sind aus kontrolliertem Anbau. ((BD))

13.80

### APFELBAUM

Im Ofen entpuppt sich ein Wildapfel zu einem Kuchen. bio-obst.ch.  
Begleitet wird er mit dem Sorbet seiner Kerne.

vegan 13.80

### ISKAFFEE

ZU EHREN VON VATER UND MUTTER WIESNER  
Nach alter Familientradition zubereitetes Eiskaffee.  
Mit Schangnauer Bioeuraum.

9.80



## VERRÜCKT

Schöpfer Ziegenkäse-Glace,  
mit Tannenschösslingen-Honig von Pia Wicki vom Hilferntal in Wigggen.  
Dazu unser selber gebackenes Früchtebrot.  
(Tannenhonig auch in unserem Lädeli erhältlich)

12.80

## ZIGER

Ziger selber gemacht aus Wasserbüffelmilch von Marbach, mit  
Baumnuss-Senf  
Baumnuss schwarz eingelegt  
Baumnuss geröstet  
Baumnussöl  
Baumnussdestillat  
Baumnusskreuzsalz

13.80

## CHUECHLI

Im Ofen entpuppt sich ein Wildapfel zu einem Kuchen. bio-obst.ch.  
Eine heisse Angelegenheit.

vegan 9.80

## BEREWEGGE

Gebacken von der Bauersfrau Pia Wicki vom Hilferntal in Wigggen,  
mit Schangnauer Bioheurahm.

8.80

## GLACES

Vogelbeerensorbet, vegan, wild  
Erdbeerensorbet, vegan, Franz Duss, Tellemoos, Escholzmatt  
Roh-Milchsorbet, Vroni und Hans Oberli, Schanngau  
Weisseschoeggi-Heurahmglace  
Barriqueglace, Holz von Käferei Suppißer Küssnacht am Rigi  
Arvenholzglace, wild  
Douglasnadeln glace, wild  
Wildapfelkernenglace, vegan  
Schiefersteinglace, Albula  
pro Kugel 5.50  
Schangnauer Bioheurahm 1.50

## CHINDER ÜBERRASCHIG

Eine Kugel Glacé nach Wahl, mit Smarties, Schangnauer Bioheurahm  
und einem Spielzeug nach Wahl.  
inkl. 7.7% MwSt

8.80