

## LEGENDÄRE HEUSUPPE

Sagenhafte Suppe aus Schangnauer Bioheu-Rahm von Vroni und Hans Oberli,  
Hohgantblick aus Schangnau 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 12.80

## REHWÜRSCHTLI

Selbst gemachtes Rehwürstchen aus hiesiger Jagd.

In zartester Versuchung mit hausgebackenem Lebkuchen, auf einer  
gebratenen Apfelscheibe, gekrönt mit Schangnauer Bioheu-Rahm.

Ausgarniert mit Waldklee und beträufelt mit Haselnuss-Sauce.

17.80

## INSTANT WALDBODEN

Bio Couscous mit Beeren, Kräutern, Pilzen, Baumerzeugnissen,  
gewürzt mit Steinsalz,

beklangt mit dem Gesang der Bäume,

übergossen mit Tüpfelfarnwurzelfond.

Dazu servieren wir das Maggi-Fläschchen,

gefüllt mit einer Fichtenholzstaubmiso.

vegan 19.80

## SALATGEZWITSCHER

Bio Salate von Erika Portmann aus Wigggen mit selbst gemachten

süss-sauren Sommergemüsen, frischen Kräutern und Blüten aus Wald,

Wiese und Garten, an Kräuteressig-Rapsöl-Dressing.

vegan 12.80 19.80

## WASSER

Wasser als einziges Element mit drei Aggregatzuständen.

Fest, flüssig, gasförmig.

Beim destillieren des Holzkohlenwassers, gekühlt mit Eiswasser.

In Rapsöl gebratene Kartoffelgnocchi,

mit kontrolliertem Buchenholzkohlenstaub

und Schaum aus destilliertem Holzkohlenwasser.

vegan 19.80 29.80

## **LWFT**

Element Luft, Rankenpflanzen und Zitrus nach Paracelsus.

Saubohnen püriert mit Zitrone.

Rote Bohnen mit Zitronen-Verbenenöl.

Gebackene grüne Bohnen mit Zitronensäuresalz.

Sauce aus schwarzen Bohnen mit Zitronenmelisse.

Begleitet mit Zitronenthymian, kandierten Zitronen und Zitronenblättersauce.

## **ERDE**

Element Erde, grüne Pflanzen nach Paracelsus.

Tessiner Lotus-Reis mit

Spinatblättersaft fermentiert

Spinatwurzeln gebacken

Spinatblättern frittiert

Spinatblättern püriert

Spinatsamen geröstet

Spinatsamenöl

Spinatblättern destilliert

Spinatblättern veräschert.

## **Spagyrik**

Salz - Körper

Mercur - Geist

Sulfur - Seele

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 Holzkohlensauce 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 Wildkräutern-Salz.

Eben ein Unfall.

"Paleo Prinzip" oder Steinzeit-Küche.

24.80 38.80

## WACHTEL LANDROVER

Früher hatte jeder Bauer im Entlebuch einen Landrover 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 im Ofen gebacken.

Dazu eine Ölbuttersauce,

bedeckt mit ferro-oxidiertem Schangnauer Bioheu-Rahm.

(Leider rosten auch Landrover).

Bedeckt mit gebackenen kontrollierten Heukräutern.

Begleitet von Heukartoffeln, gewürzt mit Heukräutersalz.

38.80

## SOUFILET

Sou-Filetmedaillons, geräuchert in der Tellenmoos-Hochmoorerde

eingebettet auf Lauchgemüse

umringt von Eichenholz-Gersotto

mit Lauchstroh

und Langenthaler-Whisky-Sauce über gossen.

35.80

## DE - ZWÖSCHE

Gebratenes Schangnauer Evolenerind-Entrecote,

5-6 Wochen am Knochen gereift, mit Rindsknochenjus.

Gewürzt mit

Kirschenblütensalz

Kirschensenf

Kirschendicksaft

Kirschensteinöl

Kirschholzmiso

Kirschgeist

begleitet von

Kirschpulp

Kirschen getrocknet

Kirschblättern gebacken.

Gebratene Spätzli mit Eiern von Fam. Wermelinger, Heiligkreuz

47.80

## SOMMER MENU

### SALATGEZWITSCHER

Bio Salate von Erika Portmann aus Wiggen mit selbst gemachten  
süss-sauren Sommergemüsen, frischen Kräutern und Blüten aus Wald,  
Wiese und Garten, an Kräuteresig-Rapsöl-Dressing. vegan

### DE - ZWÖSCHE

Gebratenes Schangnauer Evolenerriind-Entrecote,  
5-6 Wochen am Knochen gereift, mit Rindsknochenjus.

Gewürzt mit

Kirschenblütensalz

Kirschensenf

Kirschendicksaft

Kirschensteinöl

Kirschholzmiso

Kirschgeist

begleitet von

Kirschpulp

Kirschen getrocknet

Kirschblättern gebacken.

Gebratene Spätzli mit Eiern von Fam. Wermelinger, Heiligkreuz

### 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 Glacé aus Allgäuer-Schiefer (vom Albula Tunnelbau)

Salz aus Bolus-Tonerde (Lägern Zürich).

Sprudelzucker aus Marmor (Bernina Puschlav).

Rumble aus Nagelfuh (Entlebuch)

Chips aus Eisenerz (Gonzen Sarغان).

## OHNE FLEISCH MENU

### SALATGEZWITSCHER

Bio Salate von Erika Portmann aus Wigggen mit selbst gemachten süss-sauren Sommergemüsen, frischen Kräutern und Blüten aus Wald, Wiese und Garten, an Kräuteressig-Rapsöl-Dressing. vegan

Mit welchem Hauptgang dürfen wir Sie verwöhnen?

WASSER, vegan

LUFT, vegan

ERDE, vegan

### PAARUNGSZEIT

Im Ofen paaren sich heimischer Rhabarber und Apfel zu einem Kuchen. Damit sich die beiden etwas abkühlen, servieren wir ein Erdbeersorbet aus Erdbeeren von Franz Duss, Tellenmoos aus Escholzmatt dazu. vegan

52.80

## BIOSPHEREN MENU

### LEGENDÄRE HEUSUPPE

Sagenhafte Suppe aus Schangnauer Bioheu-Rahm von Vroni und Hans Oberli, Hohgantblick aus Schangnau 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)

### REHWÜRSCHTLI

Selbst gemachtes Rehwürstchen aus hiesiger Jagd.  
In zartester Versuchung mit hausgebackenem Lebkuchen, auf einer gebratenen Apfelscheibe, gekrönt mit Schangnauer Bioheu-Rahm.  
Ausgarniert mit Waldklee und beträufelt mit Haselnuss-Sauce.

### SOUFLET

Sou-Filetmedaillons, geräuchert in der Tellenmoos-Hochmoorerde eingebettet auf Lauchgemüse umringt von Eichenholz-Gersotto mit Lauchstroh und Langenthaler-Whisky-Sauce übergossen.

### GOLD

Rohmilch-Sorbet 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 Holzkohlensenf sauce 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

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

12.80

### HOLZ

Buchenholz-(Crèmebrulée mit gerösteten Bucheckern  
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 Glacé aus Allgäuer-Schiefer (vom Albula Tunnelbau)  
Salz aus Bolus-Tonerde (Lägern Zürich).  
Sprudelzucker aus Marmor (Bernina Puschlav).  
Crumble aus Nagelfuh (Entlebuch)  
Chips aus Eisenerz (Gonzen Sargans).

13.80

### HANF

Halbgefrorenes Parfait aus Schangnauer Bioheu-Rahm und Eiern von Fam. Wermelinger.  
Mit männlichen, regionalen Hanfblättern auf Hanf-Crumbel,  
geröstete Hanfsamen, Hanföl und Hanfblättermehl.  
Alle Hanferzeugnisse sind aus kontrolliertem Anbau.

13.80

### PAARUNGSZEIT

Im Ofen paaren sich heimischer Rhabarber und Apfel zu einem Kuchen.  
Damit sich die beiden etwas abkühlen, servieren wir ein Erdbeersorbet  
aus Erdbeeren von Franz Duss, Tellenmoos aus Escholzmatt dazu. vegan

13.80

### EISKAFFEE

ZU EHREN VON VATER UND MUTTER WIESNER  
Nach alter Familientradition zubereiteten Eiskaffee  
mit Schangnauer Bioheu-Rahm

9.80

## VERRÜCKT

Schüpzheimer Ziegenkäse-Glacé,  
mit Tannenschössli-Honig von Pia Wicki im Hilferntal in Wigggen,  
und unserem selbst gemachten Fruchtebrot.  
(Tannenschössli-Honig auch in unserem Lädeli erhältlich)

12.80

## ZIGER

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

13.80

## CHUECHLI

Im Ofen paaren sich heimischer Rhabarber und Apfel zu einem Kuchen.  
Es ist eine heisse Angelegenheit! vegan

9.80

## Berewegge

Gebacken von der Bauersfrau Pia Wicki vom Hilferntal in Wigggen,  
mit Schangnauer Bioheu-Rahm.

8.80

## GLACES

Vogelbee-Sorbet, vegan, wild  
Erdbeer-Sorbet, vegan, Franz Duss, Tellemoos, Escholzmatt  
Rohmilch-Sorbet, Vroni und Hans Oberli, Schanngau  
Weisse-Schoggi-Bioheu-Rahmglacé  
Barriqueglacé, Holz von Käferei Suppiger Küsnacht am Rigi  
Arvenholzglacé, wild  
Douglasnadeln-glacé, wild  
Wildapfelkerne-glacé, wild  
Schiefersteinglacé, Albula  
pro Kugel 5.50  
mit Schangnauer Bioheu-Rahm +1.50

## CHINDER ÜBERRASCHIG

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

8.80

inkl. 7.7% MwSt