



UNSERE EMPFEHLUNG

WIESNER SCHNITZEL

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

OFENGEMÜSE

Diverse Gemüse gebacken im Ofen in der Pfanne serviert,
mit Kräuter-Sauerrahmsauce (Kräuter selber gesucht) Haselnuss Öl,
Bex-Salz und Pfeffer aus der Mühle
(Sellerie, Laktose)

29.80

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 Eichenblätter)
Wilder Kümmel und dazu gebratener Trüffel (vom Levi auserlesen)
Sowie Brottätschli
(Gluten, Wein, Pilz, Laktose, Sellerie)

35.80

Inkl. 7.7% MwSt



HEUSUPPE

Sagenhafte Suppe aus Schangnauer Bioheurahm von Vroni und Hans Oberli, Hohgantblick 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)

REHWÜRSCHTLI

Selbst gemachtes Rehwürstchen aus hiesiger Jagd.

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

Ausgarniert mit Waldklee und beträufelt mit Haselnuss-Sauce.

17.80

INSTANT WALDBODEN

Bio Couscous mit Beeren, Kräutern, Pilzen, Baumerzeugnissen, bestäubt mit getrockneter Torferde, gewürzt mit Steinsalz, beklängt mit dem Gesang der Bäume, übergossen mit Tüpfelfarnwurzelfond. Dazu servieren wir das Maggipläschen, 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, Kräutern und von Wiesen, Wald 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 Holzkohlenwasser gekühlt mit Eiswasser. In Rapsöl gebratene Kartoffelgnocchi mit kontrolliertem Buchenholzkohlenstaub und Schaum aus destilliertem Holzkohlenwasser.

vegan 19.80 29.80

LUFT

Spinat-Risotto (Lotusreis aus dem Tessin) aus fermentiertem

Spinatblättersaft, Spinat eingelegt mit Meerrettich, Spinatöl, Spinatblätter gebacken und

geschäumtes Zitronenmelissenwasser

vegan 19.80 29.80



ERDE

Petersilienwurzeln aus dem Feuer
Petersilienwurzeln gedünstet im Petersilienfond
Petersilienwurzeln püriert
Petersilienwurzelschalen gebacken
Petersilien grün als Pesto
Petersiliensamen geröstet
Petersiliensprossen
Petersilienasche
Petersiliendestillat

vegan 19.80 29.80

HAIKU (Japanisches Kurzgedicht)

Kirschlachs aus der Schweiz 5
mit dem Kirschbaum harmonisch 7
denken wie Japan 5
Kirschlachs im Kirschessig gegart (Cheviche)
Kirschen gebraten
Kirschen eingemacht
Kirschblätter gebacken
Kirschen getrocknet im Kirschdestillat
Kirschendicksaft
Kirschholzmiso
Kirschenblütensalz

19.80 35.80

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 Lädli 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.

(Ubrigens 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 Bioheurahm.

(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, Lauchstroh und Langenthaler-Whisky-Sauce über gossen.

35.80

FEUER

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

Gebratenes Röttenbacher Rindszwischenrippenstück,

5-6 Wochen am Knochen gereift, mit Knochenjus.

Dazu,

Arvenholzspänefeuer

Arvendestillat mit Milchkonfitüre

Arvennadeln gebacken

Arvenflechten frittiert

Arvennüssli geröstet

Arvenholzmiso

Arvensatz beklängt mit dem Arvenbaumgesang

Angerichtet auf gebratenen 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, Kräutern
und Blumen von Wiesen, Wald und Garten,
an Kräuternessig-Rapsöl-Dressing. vegan

Mit welchem Hauptgang dürfen wir Sie verwöhnen?

WASSER, vegan

ERDE, 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



WINTER 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 Kräuteresig-Rapsöl-Dressing. vegan

FEUER

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

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

Dazu,

Arvenholzspänefeuer

Arvendestillat mit Milchkonfitüre

Arvennadeln gebacken

Arvenflechten frittiert

Arvennüssli geröstet

Arvenholzmiso

Arvensalz beklagt mit dem Arvenbaumgesang

Angerichtet auf geratene 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 Jahrtausende alt sein.

Dann Glace aus Allgäuer-Schiefer (vom Albula Tunnelbau)

Salz aus Bolus-Tonerde (Läger Zürich).

Granitée aus Gottard-Granit.

Sprudelzucker aus Marmor (Bernina Puschlav).

(Crumble aus Nagelfluh (Entlebuch)

(hips aus Eisenerz (Gonzen Sargans).



BIOSPHEREN MENU

HEUSUPPE

Sagenhafte Suppe aus Schangnauer Bioheurahm von Vroni und Hans Oberli, Hohgantblick 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)

REHWURSTL

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 übergossen.

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 brûlée mit gerösteten Bucheckernüssli
am Tisch carameliert.

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 Bioheuraum 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 zubereiteter Eiskaffee.
Mit Schangnauer Bioheuraum.

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, Schangau
Weisseschoeggi-Heurahmglace
Barriqueglace, Holz von Käferei Suppiger Küssnacht am Rigi
Arvenholzglace, wild
Douglasnadeln glace, wild
Wildapfelkernenglace, vegan
Schiefersteinglace, Albula
pro Kugel 5.50
Schangnauer Bioheurahm 1.50

CHINDER ÜBERRASCHIG

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

8.80