

s' Rehwürschtli

12.80

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

Legendäri Heusuppe

17.80

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

Junger Sommer-Schnittsalat mit Traubenkernöl und Himbeeressig-Schaum.

Mit Schangnauer-Büffelbata

vegi 15.80

oder

mit eingelegtem Tofu serviert

vegan 15.80

Instant-Waldboden

Bio Cous Cous mit Beeren, Kräutern, Pilzen, Baumerzeugnissen, bestäubt mit der Erde, gewürzt mit Steinsalz, beklagt 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, Sommerkartoffeln,

wo seid ihr? Wo habt ihr euch versteckt? Lassen wir sie spielen.

vegan 19.80 29.80

De Wolf (lauwarm)

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

ve gan 19.80 29.80

Härdöpfu

Kartoffel gnocchi mit in Apelessig und geklärter Butter eingemachten Eierschwämmli.

Dazu gibt es eine Pesto aus dem eigenen Kräutergarten.

ve gi 19.80 29.80

Italianita

Wasserbüffelmilch-Mozzarella von der Fam. Jaun aus Marbach.

Begleitet von gebratenen Kartoffeln, Zucchetti und Aubergine.

Eingelegtes Gemüse, Rucola, Basilikum und viel Herzblut.

ve gi 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.

ve gan 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.

ve gi 19.80 35.80

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

Accident (Unfall)

Rehbock durch den Wolf gedreht. Blutwurst mit Kräutern. Randensauce 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,.....

39.80

Sommer-Rehböckli

Ganz speziell ist der Sommer-Rehbock.
Wir vom Rössli sind stolz, diesen Ihnen anbieten zu können.
Die rosa gegarten Schnitzel servieren wir auf Kartoffelstock,
gebratener Berewege, Apfelmus, Rehjuns und Thymian..

39.80

Baby-Food

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

vegan 6.80

Sommer-Menu

Salat

Junger Sommer-Schnittsalat mit Traubenkernöl und Himbeeressig-Schaum.
Mit Schangnauer-Büffelbata, vegi
oder
mit eingelegtem Tofu, vegan

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.

Erdbeeri

Halbgefrorenes Erdbeer-Tiramisu mit Löffelbiscuit,
Limettenlikör und Erdbeersauce.

Ohne Fleisch Menu

Salat

Junger Sommer-Schnittsalat mit Traubenkernöl und Himbeeressig-Schaum.

Mit Schanznauer-Büffelketa, ve gi

oder

mit eingelegtem Tofu, ve gan

Mit welchem Hauptgang dürfen wir Sie verwöhnen?

Napf gold, ve gan

Versteckis, ve gan

De Wolf, ve gan

Härdöpfu, ve gan

Italianita, ve gi

H.R. Giger, die Aliengeburt, ve gi

Paarungszeit

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

Damit sich die beiden etwas abkühlen, servieren wir eine

Wildapfelkern glace, ve gi

oder

ein Erdbeersorbet dazu, ve gan

Biosphären-Menu

Legendäri Heusuppe

Sagenhafte Suppe aus Napfheu-Rahm und kontrollierten Heukräutern. Gespritzt mit Vin Mousseux Rosenau Brut AOC, Schaumwein aus Kastanienbaum. *ve gi*
(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 Holzkohlensenfauce. (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 eine Wildapfelkernglace, ve gi

oder

ein Erdbeersorbet, vegan dazu.

13.80

Schybis Liibspiis

Christian Schybi hätte unser Milchsorbet mit Heidelbeerkompott

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

11.80

Erdbeeri

Halbgefrorenes Erdbeer-Tiramisu mit Löffelbiscuit,
Limettenlikör und Erdbeersauce.

13.80

Feurig

Buchenholz-Crèmebrulée 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 Früchtebrot.

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 Schangnau

inkl. 8% MwSt