



Gämsli

Gamsschlegel, eingelegt in Salz und Arvennadeln, luftgetrocknet, fein geschnitten, mit Arvennüsslimus und Butter, 50 gr 12.80

Legendäri Heusuppe

Sagenhafte Suppe aus Napfheu-Rahm und kontrollierten Heukräutern. Gespritzt mit Vin Mousseux Rosenau Brut AOC, Schaumwein aus Kastanienbaum bei Luzern. 10.80
(Heukräuter auch in unserem Lädeli oder im e-Shop erhältlich)

Geräucherte Schneesuppe mit Trüffelschaum

Suppe aus Schneewasser das mit Lärchenholz geräuchert wurde. Die schwarzen Schweizer-Trüffel, aus dem der Trüffelschaum gemacht wird, suchen wir mit unserem Trüffel-Hund "Levi". Zu sehen im Dok Film „Der Hexer aus dem Entlebuch“ von 3sat und SRF1. 15.80

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. 17.80

Beerifroueli

Sind meistens gebückte Wesen mit blauer Zunge und Händen. Ich sehe sie als Waldfeen. Wir servieren Ihnen einen Winterlichen Nüsslisalat mit Haselnussöl von Fritz Johr, als Dressing und eingemachte Entlebucher Beeren. vegan 14.80

Wurzilla

Stellt Euch die kleinen Erdgeister im Untergrund vor. Ich nenne Sie Wurzilla, die da unten zum Rechten schauen. Verschiedene Wurzelgemüse in verschiedenen Konsistenzen. vegan 19.80 29.80



De Wolf (Lauwarm)

Winterranden gekocht und anschliessend vom bösen Entlebucher Wolf gefressen. Begleitet mit Randenmousse und Kräutern. Randensauce mit Lorbeerblättern und schwarzem Pfeffer. Fermentierte Kräutersauc mit Rapsöl. Das ganze bestreut mit Heukräuter-Salz. vegan 19.80 29.80

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

H.R. Giger, die Aliengeburt

Ganze Saubohnen in Orangensaft und Ingwer gegart. Saubohnenpüree mit Bohnenkraut, Wachteile gegart mit Orangenschalen, Weinreben-Asche mit Salbei und Wiesner-Wein-Hydrolatsauce. Serviert mit Silber und abgeflämmer Zimtstange. vegi 19.80 29.80

Härdöpfu

Kartoffelgnocchi mit in Apfelessig und geklärter Butter eingemachten Eierschwämmli. Dazu gibt es eine Pesto aus dem eigenen Kräutergarten. vegi 19.80 29.80

Süskind Forelle

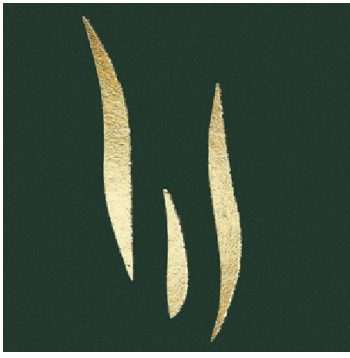
Das Buch Parfüm von Süskind hat mich total beflügelt. Also haben wir Rapsöl mit Douglasnadeln parfümiert. Nein, wir haben nicht die Frauen darin erwärmt, sondern Forellenfilets sanft gegart. Dazu gibt es grüne Linsen mit einer Holzkohlensenfauce. 19.80 35.80
(Holzkohlensenf auch in unserem Lädeli oder 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 betreut mit Heukräuter-Salz. Eben ein Unfall. "Paleo-Prinzip" oder Steinzeit-Küche. 24.80 38.80

Wiesner Wurst

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 Lebkuchengewürze

Hirschwurst mit Rottannenzapfensamen

Heidschnuckenwurst mit geräuchertem Paprika

Wiesner Schwein-Rindsbratwurst mit Kümmel

auf Merlot-Safranfäden-Risotto.

32.80

Rehböckli

Ganz speziell ist der Rehbock. Wir vom Rössli sind stolz, diesen

Ihnen anbieten zu können. Die rosa gegarten Schnitzel servieren wir auf

Kartoffelstock, gebratener Berewegge, Apfelmus, Rehjus und Thymian.

39.80

Güggeli

Nach der Molekular-Methode von Naturwissenschaftler Hervé This-Benckhard.

Wir füllen eine Injektionspritze mit Chrüter-Destillat von der Studer AG Escholzmatt.

An mehreren Stellen spritzen wir ins Güggeli, füllen es mit Wiesenkräutern,

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

s' Sou-Filet

Sou-Filetmedaillons, geräuchert im Tellenmoos-Hochmoortorf,

eingebettet auf Lauchgemüse, umringt von Eichenholz-Gersotto und

mit Studer-Whisky-Sauce über gossen.

35.80

Wiesner-Schnitzel

Kalbfleisch paniert im Weissbrot und Alpkäse, garniert Bärlauchkapern.

Um alles noch „glushti ger“ zu machen,

servieren wir hausgemachte Pommes frites dazu.

35.80

De-Zwösche

Gebratenes Entlebucher Rindsentrecoteh, am Knochen gereift, mit Rindsjus.

Gewürzt mit Kirschensenf, Kirschendicksaft, Kirschensteinöl und Kirschenblüten-Salz.

Gekochte Eschalotten in Kirschenholz-Essi g.

Gebackene und gesalzene Kirschenblätter.

Gebratene Eierspätzli.

Schlägt auf die Rippen oder besser noch De-Zwösche.

45.80



Winter-Menu

Geräucherte Schneesuppe mit Trüffelschaum

Suppe aus Schneewasser, das mit Lärchenholz geräuchert wurde. Die schwarzen Schweizer-Trüffel, aus dem der Trüffelschaum gemacht wird, suchen wir mit unserem Trüffel-Hund "Levi". Zu sehen im Dok Film „Der Hexer aus dem Entlebuch“ von 3sat und SRF1.

De-Zwösche

Gebratenes Entlebucher Rindsentrecoteh, am Knochen gereift, mit Rindsjus.
Gewürzt mit Kirschensenf, Kirschendicksaft, Kirschensteinöl und Kirschenblüten-Salz.
Gekochte Eschalotten in Kirschenholz-Essig.
Gebackene und gesalzene Kirschenblätter.
Gebratene Eierspätzli.
Schlägt auf die Rippen oder besser noch De-Zwösche.

Birnentiramisu

Halbgefrorenes Birnenparfait mit Vieille Poire vom „Studer Äschlismatt“.
Lebkuchen, getrocknete und eingelegte Birne.

69.80



Ohne Fleisch Menu

Beerifroueli

Sind meistens gebückte Wesen mit blauer Zunge und Händen.
Ich sehe sie als Waldfeen. Wir servieren Ihnen einen Winterlichen
Nüsslisalat mit Haselnussöl von Fritz Johr, als Dressing
und eingemachte Entlebucher Beeren. vegan

Mit welchem Hauptgang dürfen wir Sie verwöhnen?

Wurzilla, vegan

De Wolf (lauwarm), vegan

Napf gold, vegan

H.R. Giger, die Alien geburt, vegi

Härdöpfu, vegi

Opfu

Lauwarmes Apfelmüchlein mit Wildapfelholz-Kernen glace
oder
mit Erdbeeren glacé, vegan

55.80



Biosphären-Menu

Legendäri Heusuppe

Sagenhafte Suppe aus winterlichem Napfheu-Rahm und kontrollierten Heukräutern. Gepritzt mit Vin Mousseux Rosenau Brut AOC, Schaumwein aus Kastanienbaum. (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 Salatstrüsschen 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 unsere 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

Inkl. 8% Mwst



Süesses und Schläckerei

(unsere Süßspeisen und Glacen sind hausgemacht)

Nidlechueche Hefengebäck mit Rahm, im Glas	5.50
Zarte Berewege mit Schlagrahm gebacken von der Bauersfrau Pia Wicki vom Hilferntal	8.80
Chüechli lauwarmes Apfelkuchlein mit Rahm	9.80
Fragen Sie nach unserem Torten und Kuchen Tagesangebot. Es hat solange es hat.	
Iskaffee nach Rössli Grosi Art, mit Rahm	9.80
Ganz in Weiss Oberli Meringue mit Milchglacé, Barriqueglacé, Weisse Schokoladen-Heumilchglacé und Rahm	13.80
Marroni Selber gemachtes Vermicelles mit Kirsch, Oberli Meringues, Barriqueglacé und Rahm	13.80
Schybis Liibspiis Christian Schybi hätte unser Milchglacé mit Heidelbeerkompott und geröstetem Mehl sicher gerne gegessen. Mit 22 Karat Gold verziert.	11.80
Birnentiramisu Halbgefrorenes Birnenparfait mit Vielle Poire vom „Studer Äschlismatt“. Lebkuchen, getrocknete und eingelegte Birne.	13.80
Feurig Buchenholz-Crème brûlée mit Rohrzucker, am Tisch caramelisiert.	12.80
Opfu Lauwarmes Apfelkuchlein mit Wildapfelholz-Kernen-Glacé	13.80



Verrückt

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

12.80

Chinder-Überraschung

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

7.80

Glacés aus:

Barrique

Weisse Schokoladen-Heumilch

Eisen-Joghurt

Vogelbeeren, vegan

Arvenholz

Douglasnadeln

Milch

Erdbeeren, vegan

Wildapfelholz-Kern

1 Kugel 4.50

Rahmzuschlag 1.50

Inkl. 8% MwSt