

# DIE KLEINE KARTE der grossen Köche

## Stefan Wiesner ist ein Tausendsassa.

Gerade ist er in Gesprächen im Zusammenhang mit einer Kochakademie, die er gemeinsam mit hochkarätigen Berufskollegen in Heiligkreuz plant. Und natürlich begeistert er nach wie vor als Hexer aus dem Entlebuch und kreierte in seinem Gasthof Rössli in Escholzmatt ausgefallene, von der Natur inspirierte Gourmetmenüs. Bodenständiger gehts im vorderen Teil des «Rössli» zu. Da gibts wunderbare Mittagsmenüs (Suppe, Salat und Haupt-

gang), davon eins vegetarisch (ab CHF 16.50). Gourmetgerichte stehen ebenfalls auf der Karte, etwa die «Legendäri Heusuppe» (10.80) oder «Waud-häx», ein Waldsalat mit Strudelsteigsäckchen mit Steinpilzen (15.80). Ebenfalls ein Hit: Wiesner-Schnitzel – Kalbfleisch, paniert in Weissbrot, mit Alpkäse und Pommes frites (35.80). Wunderschön auch die Snackkarte: Fuschterli (6.80), Chnoblöbrot (7.80), Burebratwurst (19.80) oder Äntlibuecher Spätzli (22.80).



STEFAN WIESNER in  
der Gaststube im «Rössli».



## RÖSSLI

Hauptstrasse 111, 6182 Escholzmatt LU  
Tel. 041 486 12 41, [www.hexer.ch](http://www.hexer.ch)  
Geschlossen: Sonntagabend ab 18 Uhr,  
Mo, Di