

Feuer und Flamme

Wir entzünden das Feuer zum Feuerfest	Die Hände der Gäste werden mit dem Schnaps der Feuerpflanze Arnika montana befeuchtet, und Stefan Wiesner eröffnet den Zauber der Nacht mit dem Wurf von Hexenmehl (Bärlapp)
Salzklang auf Feuerring	Mit dem Birkenstamm bringen wir das 13 Mia. Jahre alte Salz zum klingen. Er ist das Symbol für Freundschaft, Geborgenheit und das gemeinsame Mahl.
Das Feuer im Glas	Glühwein auf dem Feuerring flambiert, auf gefüllt mit Cidre, Apfelwein von Hochstamm-bäumen von 2017 im Thurgau Rotweinsirup auf dem Feuerring mit Saft vom Fass, saurer Most, Mosterei Möhl, Arbon, Thurgau
Käse trifft das Feuer	Auf dem Feuerring geschmolzener Fondue-Käse von der Schlachtalp, angerichtet auf geröstetem Holzkohlen-Fladenbrot, vor den Gästen zubereitet, mit gesalzenem Alpengnätzli, bestreut mit wildem Alpenkümmel
Brot aus dem Feuer	Im Feuerring gebackenes Laugenbrot mit Buchenholzasche, wilder Hefe und Salz geräuchert mit Buchenholz
Butter mit Feuer	Cervelat gebraten auf dem Feuerring, gemischt mit Butter vom Napf, dazu ein CervelatHautchip
Schneesuppe im Feuerrauch	Schnee geräuchert, mit Milchschaum, auf gegossen mit Gams-Fond, gewürzt mit Fichtennadeln, dazu Fichtensprossen, gerösteten Fichtensamen, und auf dem Feuerring getrocknetes Gams-Jerky Viognier 2016, Weinbau Toni Ottiger, Kastanienbaum, Luzern
Feuer-Spagyrik	Petersilienwurzel aus dem Feuer, Petersilienwurzel gedünstet mit Petersilienwurzel-Fond auf dem Feuerring, Petersilienwurzel püriert, Petersilienwurzelschale gebacken Flachpetersilien als Pesto, geröstete Petersiliensamen, Petersiliensamenöl Petersilientrester, Petersiliensprossen, Petersilienasche, besprüht mit Petersiliendestillat Clos de La George, Grand Cru AOC 2015, Pinot Gris, Hammel Terre de Vins, Yverne, Waadt
Feuer-Forelle	Forelle gegart auf getrocknetem Gras im Pergament auf dem Feuerring, gewürzt mit Grassalz, beträufelt mit fermentierter Grassauce, bestreut mit gebackenen Graskräutern und Grasblumen Tisch mit Grasduft parfümiert Pinot Noir Auvernier AOC 2016, Pinot Noir, La Maison Carrée, Auvernier, Neuenburg / Drei Seen
Zauber-Wurst vom Feuer	Wurst von Ayam Cemani Hühnern, gewürzt mit gerösteten Haselnüssen, Kakao Nips Alpen-Chili und Zwiebeln, mit Zwiebeln aus dem Feuer, Zwiebeln süß-sauer Zwiebel-Rotweinkonfit, Zwiebel fermentiert, Zwiebelsamen geröstet, Zwiebeln gebacken Cemani-Knochenjus, Cemani-Knochengranulat und Cemani-Knochenaschensalz O Dorfelder AOC 2015, Dorfelder, Weinstamm, Thayngen, Schaffhausen
Trüffelkartoffel auf der Kohle	Arvenparfüm auf die Hand, Trüffelkartoffeln serviert auf der heissen Kohle mit fermentierten und gebackenen Arvennadeln, Arvennadelsalz, auf dem Feuerring gerösteten Arvennüsschen, gebackene und süß-sauer eingelegte Arvenflechten und Arvenholzmisso, als Sauce separat Eyholzer Roter AOC 2016, Eyholzer Roter, Kellerei Chanton, Varen-Visp, Wallis
Feuriges Simmentaler-Rind	Simmentaler-Zwischenrippenstück mariniert, in seinem Fett gebraten auf dem Feuerring, beschwert mit Nagelfluhsstein, gesalzen mit Nagelfluhssteinsalz, angerichtet auf gebratenem Markbein vom Feuerring, napiert mit Bienenwachs-honig-Crème, bestreut mit Alpenrosenblüten, Blütenpollen und beträufelt mit Sauce aus Rapsöl und Alpenrosenblättern, Steinpilze fermentiert mit Alpenrosenhonig Merlot Ticino DOC Barriques 2015, Merlot, Theilervini, Malcantone, Luganese, Tessin
Käsegang	Ziger aus Rohmilch, geröstete Baumnüsse vom Feuerring, Baumnussenf, süß eingelegte grüne Baumnuss, Baumnusskreuzsalz, Baumnusslikör, Baumnussöl und Baumnussblätter
Feuer-Rande	Geeister Saft von der Rande aus dem Feuerring mit rohen Randenwürfeln, Randensprossen Joghurtsauce und Randenfeuer Tobias Sweet AOC 2016/17, Pinot Noir und Johanniter, tobias wein.gut, St. Galler Rheintal Berneck, St. Gallen
Feuerstein	Eisenerzdestillat auf die Hand, Eisenerz glacé vom Feuerring, caramelisiert Eisenerz-luft Gebäck, saures Eisenerz, Eisenerzcrumble, Eisenerzchips, bestreut mit Eisenerzsalz Tobias Sweet AOC 2016/17, Pinot Noir und Johanniter, tobias wein.gut, St. Galler Rheintal, Berneck, St. Gallen
Feuer-Äpfel	Im Feuerring gebackener Apfel, gefüllt mit getrockneten Apfelwürfeln, Apfelkernen, Vogelbeerblätter gelee und Rosenwasser, belegt mit eingelegten Vogelbeeren, serviert unter Vogelbeerholz-Rauch
Feuer-Praliné	Geräuchertes Torfpraliné vom Feuerring mit wilder Schokolade, Milch und Langenthaler Swiss Single Malt Whisky
Feuer-Schokolade	Der feurige Elan für den Weg nach Hause aus der Schokoladen-Werkstatt von Amy Wiesner
Give away	Holzkohlensenf aus der Holzkohle vom Feuerring zur Erinnerung an das Wiesner-Menu Feuer und Flamme