



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

vegi 12.80

REHWÜRSCHTLI

Selber 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

KNOCHEN

Simmentaler Rindsoberschenkel, gebacken, aus Röthenbach, mit fermentierter Kräutersauce, Kräutersalz und Brot. Am Tisch zersägt, als Vorspeise oder zum Apero.
Benötigt 30 Minuten Vorbereitungszeit

24.80

INSTANT WALDBODEN

Bio Couscous mit Beeren, Kräutern, Pilzen, Baumerzeugnissen, bestäubt mit getrockneter Torferde, gewürzt mit Steinsalz, beklagt mit dem Gesang der Bäume, übergossen mit Tüpfelfarnwurzelfond. Dazu servieren wir das Maggigläschen, gefüllt mit einer Fichtenholzstaubmiso.

vegan 19.80

WIESEN, WALD, GARTEN

Bio Salate von Erika Portmann, Wiggen und aus der Schweiz. Mit selber eingelegten Gemüsen, Obst, Beeren, Kräutern und Blumen 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 Buchenholzkohlestaub und Schaum aus destilliertem Holzkohlenwasser.

vegan 19.80 29.80



LUFT

Spinat-Risotto (Lotus-Reis aus dem Tessin) aus fermentiertem Spinatblättersaft, Spinat eingelegt mit Meerrettich, Spinatöl, Spinatblätter gebacken und geschäumtes Zitronenmelissenwasser

vegan 19.80 29.80

BÜFFEL

Marbacher Büffelmozzarella auf gebratenem Frühlingsgemüse. Frische und gebackene Kräuter, Blumen und Blüten aus Wald, Wiesen und Garten, mit einer fermentierten Kräutersauce.

vegi 19.80 29.80

LILIE

Wussten Sie, dass die Spargeln, (H, zu den Liliengewächsen gehören? Wir auch nicht! Sie wecken die Frühlingsgefühle in uns. Darum ein Tipp von uns: esst sie, am besten gebraten mit Morchelsauce.

vegi 19.80 29.80

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, sanft darin gegart. Dazu gibt es Kartoffelstock aus heimischen Kartoffeln mit Douglasschösslingen, gerösteten Douglassamen und Holzkohlensenfauce aus kontrollierter Holzkohle. (Holzkohlensenf auch in unserem Lädeli 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 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



WIESNER SCHNITZEL

Kalbfleisch paniert im Weissbrot und Alpkäse, garniert mit Bärlauchkapern.
Um alles noch „gluschtiger“ zu machen,
servieren wir hausgemachte Pommes frites dazu.

36.80

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 Guggeli, füllen es mit getrockneten 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 Guggeli, welches wir mit weisser Polenta aus dem Tessin, Nussbutter
und getrockneten Blütenblättern von der Wiese servieren.

39.80

SOUFLET

Sou-Filetmedaillons geräuchert im Tellenmoos-Hochmoortorf
eingebettet auf Lauchgemüse, umringt von Eichenholz-Gersotto,
Lauchstroh und mit Langenthaler-Whisky-Sauce über gossen.

35.80

FEUER

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

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

Dazu,

Arvenholzspänefeuer

Arvendestillat mit Milchkonfitüre

Arvennadeln gebacken

Arvenflechten frittiert

Arvennüssli geröstet

Arvenholzmiso

Arvensalz beklängt mit dem Arvenbaumgesang

Angerichtet auf geratenen Brottätschli

45.80



OHNE FLEISCH MENU

WIESEN, WALD, GARTEN

Bio Salate von Erika Portmann, Wigggen und aus der Schweiz.
Mit selber eingelegten Gemüsen, Obst, Beeren, Kräutern
und Blumen von Wiesen, Wald und Garten, an
Kräuteressig-Rapsöl-Dressing. vegan

Mit welchem Hauptgang dürfen wir Sie verwöhnen?

WASSER, vegan

LILIE, vegi

LUFT, vegan

BUFFEL, vegi

APFELBAUM

Im Ofen entpuppt sich ein Wildapfel zu einem Kuchen. bio-obst.ch.
Begleitet wird er mit dem Sorbet seiner Kerne. vegan

54.80



FRÜHLINGS MENU

WIESEN, WALD, GARTEN

Bio Salate von Erika Portmann, Wiggen und aus der Schweiz.
Mit selber eingelegten Gemüsen, Obst, Beeren, Kräutern
und Blumen von Wiesen, Wald und Garten, an
Kräuteressig-Rapsöl-Dressing. vegan

FEUER

Singender Baum (Baumgesang). Die Arve – der Feuerbaum

Gebratenes Röhrenbacher 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 (Lägern Zürich).

Granité aus Gottard-Granit.

Sprudelzucker aus Marmor (Bernina Puschlav).

Crumble aus Nagelfluh (Entlebuch)

Chips 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. ve gi
(Heukräuter auch in unserem Lädeli oder im e-Shop erhältlich)

REHWÜRSCHTLI

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, umringt von Eichenholz-Gersotto,
Lauchstroh und mit Langenthaler-Whisky-Sauce über gossen.

GOLD

Rohmilch-Sorbet 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, sanft darin gegart.
Dazu gibt es Kartoffelstock aus heimischen Kartoffeln
mit Douglasschösslingen, gerösteten Douglassamen
und Holzkohlensenf 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

Rohmilch-Sorbet mit Kompott aus heimischen wilden Heidelbeeren.
Dazu geröstetes Mehl, 22 Karat Gold, mit Luftgebäck serviert.

12.80

HOLZ

Buchenholz-Crème brûlée mit gerösteten Bucheckernnüssli
am Tisch caramelisiert.

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 (Lägern Zürich).
Granité aus Gottard-Granit.
Sprudelsücker aus Marmor (Bernina Puschlav).
Crumble aus Nagelfluh (Entlebuch)
Chips aus Eisenerz (Gonzen Sargans).

13.80

Blüemli

Die Schlüsselblumen sind auch schon wieder im Hilferntal unterwegs
und strecken ihre Köpfe genussvoll der Sonne entgegen.
Halbgefrorenes Schlüsselblümchen-Parfait mit Erdbeersauce.

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 zubereitetes Eiskaffee.
Mit Schangnauer Bioheurahm.

9.80



VERRÜCKT

Schüpzheimer Ziegenkäse-Glace,
mit Tannenschössling-Honig von Pia Wicki vom Hilferntal in Wiggen.
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

CHU'ECHLI

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 Wiggen,
mit Schangnauer Bioheurahm.

8.80

GLACES

Vogelbeerensorbet, vegan, wild
Erdbeerensorbet, vegan, Franz Duss, Tellemoos, Escholzmatt
Rohmilch-Sorbet, Vroni und Hans Oberli, Schanngau
Weisse Schoeggi-Heurahmglace
Barriqueglace, Holz von Käferei Suppiiger Küssnacht am Rigi
Arvenholzglace, wild
Douglasnadeln glace, wild
Wildapfelkernenglace, vegan
Schiefersteinglace, Albula
pro Kugel
Schangnauer Bioheurahm

5.50

1.50

CHINDER U'BERRASCHIG

Eine Kugel Glace nach Wahl, mit Smarties, Schangnauer Bioheurahm
und einem Spielzeug nach Wahl.

8.80

inkl. 7.7% Mwst