

## ZWÖSCHE D'ORE

### GEMÜSE

- Bio Kohlraben, Cherrytomaten und Gurken  
von Erika Portmann aus Wigggen, von uns selbst süss-sauer eingemacht.  
Mit Brot und Butter. *vegi* 9.80  
Mit Brot und Haselnussöl von Fritz Johr. *vegan* 9.80

### AUPCHÄS

- Rohmilch-Alpkäse von Reto Vogel, Alp Schlacht in Sörenber *g*.  
Mit Brot und Butter. *vegi* 12.80

### RAHMBRIE

- Rahmbrie von Marlis und Urs Zumstein Alp Glaubenbielen, Sörenber *g*.  
Wird wie ein Fondue *gegessen*.  
Mit Brot. *vegi* 12.80

### KRÄUTER

- Selbst *gemachte* Kräuterbutter aus Napfbutter.  
Mit Brot. *vegi* 9.80

### CERVELAT

- Selbst *gemachte* Cervelatbutter aus Napfbutter.  
Mit Brot. 9.80

### HOBUSPÄCK

- Hobelspeck selbst *geräuchert* und *getrocknet*.  
Mit Brot und Butter. 10.80

### SALAMI

- Salami haus*gemacht* mit Edelschimmel.  
Mit Brot und Butter. 12.80

### ROHSCHENKE

- Rohschinken haus*gemacht* mit Edelschimmel.  
Mit Brot und Butter. 12.80

## **BLÄTTLI**

Selbst gemachter Hobelspeck, Salami, Rohschinken und Ziger.  
Mit Alpkäse und von uns selbst süss-sauer eingemachte  
Kohlraben und Cherrytomaten von Erika Portmann aus Wiggen.  
Auf einer Fassdaube angerichtet. Mit Brot und Butter.

35.80

## **HEUSUPPE**

Sagenhafte Suppe aus Schangnauer Bioheu-Rahm 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 e-Shop erhältlich). ve gi

12.80

## **SALATGEZWITSCHER**

Bio Salate von Erika Portmann aus Wiggen mit selbst gemachten  
süss-saurem Sommergemüsen, frischen Kräutern aus unserem Garten,  
an Kräuternessig-Rapsöl-Dressing. ve gan

12.80/19.80

## **ÄNTLIBUECHER SPÄTZLI**

Selbst gemachte Eierspätzli mit Alpkäse an Rahmsauce  
mit gerösteten Zwiebeln und feinem Apfelmus. ve gi

24.80

## **FORÄUE**

Forellenfilet, lauwarm, von Severin Peer aus Marbach.  
Geräuchert in Apfelholz, Apfelsalat und Apfelkernen-Salz.

26.80

## **WURSCHT**

Wiesner Bratwurst nach alter Familientradition mit leckerer  
Zwiebelsauce und Brot.

24.80

## **MAGD**

Wiesner Brot mit selbst gemachtem Feigensenf. Blattsalat,  
von uns selbst süss-sauer eingelegten Kohlraben, Cherrytomaten,  
und Gurken von Erika Portmann aus Wiggen. Apfelchutney,  
Baumnüsse geröstet, Kräutersauce und Rote Zwiebelringe. ve gan

12.80

## **CHNÄCHT**

Warmes Wiesner Brot mit unserer Heurohmilchkonfitüre,  
Heurohmilchkäse und Heukräutersauce (kontrolliert). ve gi

12.80

## **WARMER HUND**

Wiesner Brot mit unserer Bratwurst, cremige Haussauce, Blattsalat,  
eingelegte Kohlraben und Zwiebelringe.  
inkl. 7,7% MwSt.

12.80