



2 GANG MENU

SALATSCHÜSSEL

vom Demeter Gartenverein imchlee, Trubschachen

HAUPTGANG

49.-

3 GANG MENU

SALATSCHÜSSEL

vom Demeter Gartenverein imchlee, Zollbrück

VORSPEISE ODER DESSERT

HAUPTGANG

59.-

4 GANG MENU

SALATSCHÜSSEL

vom Demeter Gartenverein imchlee, Zollbrück

VORSPEISE

HAUPTGANG

DESSERT

69.-

Inkl. 7.7 % Mwst

TRADITIONELLES MENU

SALATSCHÜSSEL

Vom Demeter Gartenverein imchlee, Trubschachen

HEUSUPPE

Sagenhafte Rahmsuppe mit kontrollierten Heukräutern.
Gespritzt mit Vin Mousseux Rosenau Brut AOC,
Schaumwein von Toni Ottiger, vom Kastanienbaum bei Luzern.
(Heukräuter auch in unserem Lädeli oder im e-Shop erhältlich)
Laktose, Wein, Sellerie

WIESNER WURST

Nach alter Familientradition hergestellte Gold-Bauernbratwurst
mit herrlicher Rösti, Speckspiessli und leckerer Zwiebelsauce.
Mit viel Liebe und Ehrlichkeit zubereitet.
Laktose, Wein, Sellerie

ISKAFFEE

ZU EHREN VON VATER UND MUTTER WIESNER
Nach alter Familientradition zubereitetes Eiskaffee.
Laktose, Eier

69.-

UNSERE LIEBLINGSKÄSE

Laktose, Gluten, Senf

19.-

Inkl. 7.7 % MwSt

POULET MENU

SALATSCHÜSSEL

Vom Demeter Gartenverein imchlee, Trubschachen

EI VERLOREN

Hühnerei von Familie Wermelinger, Finsterwald, wachweich in Kräutersud gegart.
Serviirt mit gerösteten Malzkörnern. (Was das Federvieh nun mal futtert).
Serviirt mit Kräutersauce und Kräutern von Wiesen, Wald und Garten.

Ei

GÜGGELI

Nach der Molekular-Methode von Naturwissenschaftler Hervé This-Benckhard.
Wir füllen eine Injektionsspritze mit Heu-Destillat von der Studer AG Escholzmatt.
Und spritzen es an mehreren Stellen in das Guggeli, marinieren sie mit Heu,
geben sie in unseren Ofen, der mit Mikrowellen und heisser Luft gart.
Dadurch gibt es aus Maillard-Reaktion und Amadori-Molekül ein Aromamolekül.
Mit weisser Polenta aus dem Tessin, Nussbutter und mit Heu zugedeckt.

Laktose

BRONNTI CREME

Caramelflan mit Caramelzucker, Meringues und Incarom

Eier, Laktose

69.-

UNSERE LIEBLINGSKÄSE

Laktose, Gluten, Senf

19.-

Inkl. 7.7 % MwSt

REH MENU

aus hiesiger Jagd

SALATSCHÜSSEL

Vom Demeter Gartenverein imchlee, Trubschachen

REHWÜRSTLI

Selber gemachtes Rehwürstchen aus hiesiger Jagd.
In zarter Versuchung mit hausgebackenem Lebkuchen, auf einer
gebratenen Apfelscheibe, Sauerrahm und Waldklee
Gluten, Laktose, kann Spuren von Nüssen enthalten

REH

Singender Baum (Baumgesang). Die Arve – der Feuerbaum
Rosa gebratene Rehschnitzel mit Knochenjus, vom Jagdrevier Sonnseite Escholzmatt.
Dazu Arvenholzspänefeuer, Arvendestillat mit Milchkonfitüre, Arvennadeln
gebacken, Arvenflechten süß-sauer, Arvennüssli geröstet, Arvensalz beklängt mit
dem Arvenbaumgesang. Angerichtet auf gebratenen Brottätschli.
Laktose, Gluten, Wein

BERGKRISTALL

Bergkristallglace
Sprudelzucker
ein Bergkristall als Geschenk
Laktose

69.-

UNSERE LIEBLINGSKÄSE

Laktose, Gluten, Senf
19.-

Inkl. 7.7 % MwSt

GAMS MENU

aus hiesiger Jagd

SALATSCHÜSSEL

Vom Demeter Gartenverein imchlee, Trubschachen

UNFALL

Gams am Tisch durch den Wolf gedreht.

Blutcrème

Randensauce mit schwarzem Pfeffer

fermentierte Wildkräutersauce und

Wildkräuter-Salz

Eben ein Unfall.

"Paleo Prinzip" oder Steizeit-Küche.

GAMS

Gamsragout gezupft mit Wein geschmort

Gamsstotzen im Verjus kalt gegart

Gamsrücken roh in feine Scheiben geschnitten

Gams getrocknet und gehobelt

Gamsjerky

Gebackener Rotkohl

Wein

MARRONI

Confierte Marroni mit lauwarmer Schokolade überzogen.

Schokolade hergestellt von meiner Tochter Amy / www.schokoladen-werkstatt.ch

Marronicrème

Sauerrahm

Meringue

Verjus

Marroni-Rauch aus der getrockneten Cupula (Fruchtbecher)

Baumnüsse, Laktose

69.-

UNSERE LIEBLINGSKÄSE

Laktose, Gluten, Senf

19.-

Inkl. 7.7 % MwSt

FISCH MENU

SALATSCHÜSSEL

Vom Demeter Gartenverein imchlee, Trubschachen

RAUCH KÄSE

Lauwarm-fliegender Rohmilch-Rotschmier-Käse
von der Käserei Landbrugg in Schüpfheim

Vogelbeerkompott

Vogelbeerholz-Rauch

Laktose

SÜSKINDFORELLE

Das Buch Parfüm von Süskind hat mich total beflügelt.

Also haben wir Rapsöl mit Douglasnadeln parfümiert.

Nein, wir haben nicht die Frauen darin gegart,
sondern Forellenfilets von Bieri Thomas aus Escholzmatt.

Dazu gibt es Kartoffelstock aus heimischen Kartoffeln
mit Douglasschösslingen, gerösteten Douglassamen
und Holzkohlensenf sauce.

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

Fisch, Laktose, Senf, Sellerie

WILD APFEL - SURGRAUECH

Wildapfeltarte mit Wildapfelkern-Glace

Apfel wie gewachsen (nicht gespritzt)

Gluten, Laktose

69.-

UNSERE LIEBLINGSKÄSE

Laktose, Gluten, Senf

19.-

Inkl. 7.7 % Mwst

WALD MENU

VEGETARISCH

SALATSCHÜSSEL

Vom Demeter Gartenverein imchlee, Trubschachen

INSTANT WALDBODEN

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

Gluten

KOHLE-GNOCCHI

Gnocchi aus Kartoffeln und Kohle, gebraten in Butter

Kohlesensauce

Kohleschaum

Gluten, Laktose, Eier

ARVE

Zum Desserteinstieg, Arvendestillat auf die Hand.

Arvenholz glace

Arvennadeln gebacken

Arvenflechten süß-sauer

Arvennüssli geröstet

Laktose, Eier

Dieses Dessert war zu sehen bei der Fernsehendung 1. August mit Sven Epiney, Lueget vo Berg und Tal

69.-

UNSERE LIEBLINGSKÄSE

Laktose, Gluten, Senf

19.-

Inkl. 7.7 % MwSt

GARTEN MENU

VEGAN

SALATSCHÜSSEL

Vom Demeter Gartenverein imchlee, Trubschachen

KURBIS

Vom Demeter Gartenverein imchlee, Trubschachen

Am Tisch durch den bösen Wolf gedreht

Gewürzt mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl.

Eingedickter Kürbissaft

Kürbisblätterpesto

Kürbispulver

Kürbissalz

RANDE

Bio Rande geschmort und gezupft

Rande im Verjus gegart

Teeröl

Rohe Rande fein geschnitten

Randensalz

Randenfleisch getrocknet und gehobelt

Randenjerky

ARONIA-BEEREN

Bio Aroniabeerensorbet

Aroniabeeren süß-sauer

Aroniabeerenblätter-Pesto

Aroniabeeren-Öl

Aroniabeeren getrocknet

69.-

Inkl. 7.7 % MwSt