

BIOSPHEREN GENUSSMENÜ

Älpler Tradition & Kräuter aus dem Rischli Garten zum Geniessen
Heubutter | Gartenkräuter Pesto | Rischlis Sauerteig Brot

FRICON Fisch und Edelwhite Gin: 2 Echte Entlebucher zum Starten
Kalt geräucherter Saibling
Buchweizen | Edelwhite Gin Sorbet | Verbene | Gurke

Landeier vom Geflügelhof Vorderschwädi und Echt Entlebucher Biosphären Kräuter
Essenz aus Entlebucher Kräutern
gebackenes Landei | Trüffel

Stubenküken von Trudi und Bruno Lötscher aus Escholz matt
"Mistkratzerli"
im Heu gegarte Rüebli | Thymian Jus | Kartoffel Mille feuille

Emscha Bio Schafmilch von Heidi und Peter Hofstetter aus Entlebuch
Emscha Schafmilch Cheesecake
hausgemachtes Aprikosensorbet

Zum Cafe dazu: Studer & Schallberger Destillerie bringt was Besonderes auf den Tisch
Petit four Huusschnaps Aprikosen Likör Crème
Schokolade blanc Praline mit Haselnuss Likör
Schokolade noir Praline mit Toffee Crème

Menü, inklusive Weinbegleitung (0.1l) und Cafe:
119.–

Fermentino | Hauswein Weiss aus Grandvaux
Hauswein Rot aus Grandvaux | Dessertwein la colate

Menü, inklusive Cafe:
89.–