

## **Menu der Sinne**

### **Grüsse aus der Alpenblick Küche**

\*\*\*

### **Landbrot aus dem Holzofen, Alpbutter von der Nessleren**

\*\*\*

### **Forelle aus Gsteigwiler**

*Erbsensalat, Radieschen, Kräutervinaigrette*

\*\*\*

### **Glacierte Kalbsmilke**

*Pilze, Fenchel*

\*\*\*

### **Polenta vom Staub Hof Belpberg**

*mit Seefisch und Swiss Shrimp*

\*\*\*

### **Gefüllte Morcheln**

*Püree von Spargel, Beurre Blanc Sauce*

\*\*\*

### **Kalbsrücken**

*Schalottenjus, Artischocken, Zwiebeln, Kartoffel*

\*\*\*

### **Schweizer Käse Spielereien**

*Schlorzifladen und Belperknolle*

\*\*\*

### **Frühlingsdessert**

*Rhabarber, Mandelbiscuit, weisse Schoggi  
Erdbeersauce mit Rosé Champagner, weisses Schoggi Eis*

*Wir empfehlen, das Menu einheitlich zu bestellen*

4-Gänge CHF 145.--

5-Gänge CHF 165.--

6-Gänge CHF 185.--

7-Gänge CHF 205.--

Bitte teilen Sie uns allfällige Lebensmittelunverträglichkeiten bei der Bestellung mit

## **Apéro Begleitung**

***Alpkäse-Mousse mit Gelée von altem Essig  
von Baerg Marti, bei der Mutthorn Hütte gelagert***

***Käse Sablé von unseren Kühen auf der Alp Nessleren***

***Kartoffel-Wolke mit Gumpiesel Wurst aus dem Hasli***

***Kleine Pfeffer Meringues mit Frischkäse  
und Kräuter aus dem Garten***

*„Die Alp Nessleren oberhalb Saxeten ist nicht nur ein Kindheitstraum.  
Es ist eine unvergessliche Kindheit, welche ich mit Heuen,  
Stallputzen und Melken bei den Bauern verbringen durfte.  
Die schönen Momente vom Alp Z’Vieri  
mit selbst hergestelltem Alpkäse und das Brot,  
welches wir heute noch nach dem alten Rezept zubereiten,  
werden nie in Vergessenheit geraten.“  
Richard Stöckli*

*Den Nessleren Alpkäse servieren wir Ihnen noch heute!  
Lassen Sie sich in die Alp-Welt entschweifen  
und probieren Sie unseren Alpkäse*