

Menu des sens

Salutation de la brigade de cuisine de l'Alpenblick

Pain de campagne cuit au feu de bois, beurre d'alpages de Nessleren

Truite de Gsteigwiler

Salade de petits pois, radis, vinaigrette aux herbes

Ris de veau glacé

Champignons, fenouil

Polenta de Staub Hof Belpberg

Poisson du lac et crevettes suisses

Morilles farcies

Purée d'asperges, sauce beurre blanc

Selle de veau

Jus d'échalote, artichauts, oignons, pommes de terre

Variation de Fromages Suisses

accompagné de Schlorzifladen et „Belperknolle“

Dessert de printemps

Rhubarbe, biscuit aux amandes, chocolat blanc

Sauce aux fraises au champagne rosé, glace au chocolat blanc

Nous conseillons à nos hôtes une commande uniforme des menus

4 plats CHF 145.--

5 plats CHF 165.--

6 plats CHF 185.--

7 plats CHF 205.--

S'il vous plait, informez-nous de vos allergies alimentaires lors de la commande des menus.

Accompagnement d'apéritif

***Mousse au fromage d'alpage avec gelée du vieux vinaigre
de Baerg Marti, conservé dans sa cabane du Mutthorn***

Sablé au fromage de nos vaches d'alpage Nessleren

Nuage aux pommes de terre avec la saucisse "Gumpiesel" du Hasli

Petites meringues au poivre avec fromage frais

*„L'Alpage Nessleren n'est pas seulement un rêve d'enfance.
Il est une inoubliable enfance, où j'ai fait la fenaison,
nettoyage de la ferme et la traite des vaches avec les paysans.
Le plus beau moment: le quatre heures
avec du fromage et du pain fait maison,
et que nous préparons toujours encore avec la recette à l'ancienne,
que nous avons jamais oubliée.“*

Richard Stöckli

***Le fromage d'Alpage Nessleren nous vous en servons encore aujourd'hui!
Laissez-vous rêver de l'alpage
et goûtez notre fromage!***