

## **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!*