

Herbst Menu der Alpen

Amuse-Bouche Alpenblick

Sauerteig Brot und Nesslerer Alpbutter

Marinierte kanadische Forelle aus unserem Nachbardorf
von der ältesten Forellenzucht Europas mit eigenem Quellwasser

Mädesüssblüten-Sud und Kräuteröl

Fermentierter Kürbis

Zanderfilet aus Schweizer Seen, kurz gegart

Wildpfeffer Sauce nach Jägerart

Wildhasen Ravioli mit Nussbutter Beurre blanc

Alpkäse von unseren Kühen und Goji-Beeren aus unserem Garten

Gemsrücken an Wildrahmsauce

Herbstliche Beilage, Spätzli

Schweizer Käse Spielereien

Schlorzifladen und Belperknolle

Herbstdessert

Kompott von Zwetschgen, Meringues, geräuchertes Schafmilch Eis

Wir empfehlen, das Menu einheitlich zu bestellen

4-Gänge CHF 155.--

5-Gänge CHF 175.--

6-Gänge CHF 195.--

Zusätzliches Signature Gericht CHF 42.00:

**Sig. 36 Stunden geschmorte Jungschweine Brust aus Ormalingen
und Langostino**
XO-Sauce und Beluga-Linsen

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***