

Les sens d'hiver

Amuse-Bouches Alpenblick

Pain maison et beurre de l'alpage de Nessleren

Omble chevalier mariné, panna cotta aux herbes

Jus de légumes, huile de basilic

Filet de sandre, bouillabaisse

Sauce à l'aïoli, chou-rave

Huître tiède, infusion de curry

Fenouil, perles de carottes

Cordon-bleu de selle de veau

Légumes, pommes de terre

Variation de fromages Suisse

Accompagné de Schlorzifladen et „Belperknolle“

Dessert d'hiver

Mousse de pain d'épices, agrumes confits

Sorbet à l'orange sanguine, crumble

Nous conseillons à nos hôtes une commande uniforme des menus

4 plats CHF 155.--

5 plats CHF 175.--

6 plats CHF 195.--

Laissez-vous séduire par un plat Signature supplémentaire :

Sig. Poitrine de cochon de lait d'Ormalingen, braisée pendant 36 heures et un langostino

Lentilles beluga, sauce au curcuma CHF 42.00

Sig. Mousse de pommes de terre, jaune d'œuf

Truffe blanche d'Alba CHF 39.00

S'il vous plaît, 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 la 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: les 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!*