

## **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 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 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 fenaïson,  
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!*