

# **Menu der Alpen**

## **Amuse-Bouche Alpenblick**

\*\*\*

## **Hausbrot und Butter von der Nesslerer Alp**

\*\*\*

## **Randen Variation**

*Geräuchertes Fischtatar*

\*\*\*

## **Ravioli mit Alpkäse**

*Salbeibutter und Jus*

\*\*\*

## **Saibling mit Chicorino rosso und grünem Pfeffer**

*Sauce Beurre Blanc mit Chasselas*

*Sauerrüben*

\*\*\*

## **Lammrücken**

*Jus mit getrockneten Tomaten*

*Kartoffelgnocchi*

*Rahmgemüse, Spinat, Bärlauch und Brennessel*

\*\*\*

## **Schweizer Käse Verführung**

*Schlorzifladen, Belperknolle*

\*\*\*

## **Schokoladen Delice**

*Erdbeeren und Rhabarber*

*Wir empfehlen, das Menu einheitlich zu bestellen*

4-Gänge CHF 155.--

5-Gänge CHF 175.--

6-Gänge CHF 195.--

*Lassen Sie sich verführen von einem zusätzlichen Signature-Gericht:*

**Sig. 36 Stunden geschmorte Jungschweine Brust aus Ormalingen  
und Langostino**

*Beluga-Linsen, Kurkumasauce*

CHF 42.--

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***