

Menu des alpes

Amuse-Bouches Alpenblick

Pain maison et beurre de l'alpage de Nessleren

Variation de betteraves rouges

Tartare de poisson fumé

Raviolis au fromage d'alpage

Beurre à la sauge et jus

Omble chevalier avec chicorino rosso et poivre vert

Sauce beurre blanc au Chasselas

Navets fermentés

Selle d'agneau

Jus aux tomates séchées

Gnocchi de pommes de terre

Légumes à la crème, épinards, ail de l'ours et orties

Variation de fromages Suisse

Accompagné de Schlorzifladen et „Belperknolle“

Délices au chocolat

Fraises et rhubarbe

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

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 n'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!*