

Menu des alpes

Amuse-Bouches Alpenblick

Pain maison et beurre de l'alpage de Nessleren

Omble chevalier fumé et mariné

Sauce romanesco aux amandes

Raviolis au fromage d'alpage

aux truffes d'été

Filet de sandre cuit à l'huile d'olive

Carottes

Selle de veau

Tartare de veau

Rösti, légumes

Variation de fromages Suisse

Accompagné de Schlorzifladen et „Belperknolle“

Glace à la pistache

Compote de cerises

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 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 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!*