

Menu des alpes

Amuse-Bouches Alpenblick

Pain maison et beurre de l'alpage de Nessleren

Omble chevalier mariné

Pomme, petit pois

Langouste

Vichyssoise de poireaux

Ravioli aux cèpes

Beurre noisette

Fromage d'alpage de Nessleren

Selle de chevreuil

Sauce de gibier aux grains de poivre

Spätzli, garniture d'automne

Variation de fromages Suisse

Accompagné de Schlorzifladen et Belperknolle

Délices automnales

Châtaignes, chocolat et déclinaison de prunes

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 45.00

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!***