

Menu d'hiver des Alpes

Amuse-Bouche de l'Alpenblick

Pain cuit au feu de bois, beurre d'alpage de Nessleren

Truite marinée de Gsteigwiler

Pomme verte, Sauce Babeurre

Filet de sandre des lacs suisses

Aux aromes Waldorf

Raviolis au fromage des alpages et à la truffe

Poitrine de caille à l'absinthe

Polenta de Belpberg

Faux-filet de boeuf

Sauce au Merlot (vin rouge)

Chou-rave, échalotes confites

Mousse de pomme de terre

Variation de Fromages Suisses

accompagné de Schlorzifladen et „Belperknolle“

Desserts d'hiver

Pain d'épices, ananas, oranges, noix de coco

Nous conseillons à nos hôtes une commande uniforme des menus

4 plats CHF 155.--

5 plats CHF 175.--

6 plats CHF 195.--

7 plats CHF 215.--

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 sa 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: le 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!*