

Menu de Printemps des Alpes

Amuse-Bouche de l'Alpenblick

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

Asperges, morilles, crevettes

Babeurre à la ciboulette

Filet de perche, asperges et ail de l'ours

Fond d'omble fumé

Sig.

Ravioli au fromage d'alpage de Nessleren

Petits pois et beurre noisette

Variation d'agneau de l'Emmental

Polenta de Belpberg

Variation de fromages Suisses

Accompagné de Schlorzifladen et „Belperknolle“

Dessert de printemps

Fraises, rhubarbes, chocolat blanc, carottes, salade de fraises

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.--

Plat Signature supplémentaire CHF 42.00:

Sig.

Poitrine de cochon de lait d'Ormalingen, braisée pendant 36 heures

Sauce XO et lentilles beluga

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!***