

## **Der Einstieg**

*Wir verwöhnen Sie mit Komponenten wie:  
Waldpilze, Kürbis, Forelle, Miso*

## **Menu der Sinne**

### **Zigarre und Tatar vom Hirsch**

*Waldpilze, eingelegte Heidelbeere*

\*\*\*

### **Forelle aus Gsteigwiler**

*Randen aus unserem Garten*

*Granatapfel*

\*\*\*

### **Zander aus dem Lago Maggiore**

*Zitronenmelisse, Bodenkohlrabi*

\*\*\*

### **Wachtelbrüstchen**

*Wild-Pfeffersauce, Wirsing, Kraterellen*

\*\*\*

### **Rehrücken Stück**

*Melonenconfit, gedörrte Birnen*

*Herbstgenüsse, Spätzli*

\*\*\*

### **Schweizer Käse**

*begleitet von Schlorzifladen und Belperknollen*

\*\*\*

### **Herbstdessert**

*Vermicelles, Schoggi, Birnen Eis*

*Wir empfehlen, das Menu einheitlich zu bestellen*

4-Gänge CHF 135.--

5-Gänge CHF 155.--

6-Gänge CHF 175.--

7-Gänge CHF 195.--

Bitte teilen Sie uns allfällige Lebensmittelunverträglichkeiten bei der Bestellung mit

## **Apéro Begleitung**

***Alpkäse-Mousse mit Gelée von altem Essig  
von Baerg Marti, bei der Mutthorn Hütte gelagert***

***Käse Sablé von unseren Kühen auf der Alp Nessleren***

***Kartoffel-Wolke mit Gumpiesel Wurst aus dem Hasli***

***Kleine Pfeffer Meringues mit Frischkäse  
und Kräuter aus dem Garten***

*„Die Alp Nessleren oberhalb Saxeten ist nicht nur ein Kindheitstraum.  
Es ist eine unvergessliche Kindheit, welche ich mit Heuen,  
Stallputzen und Melken bei den Bauern verbringen durfte.  
Die schönen Momente vom Alp Z’Vieri  
mit selbst hergestelltem Alpkäse und das Brot,  
welches wir heute noch nach dem alten Rezept zubereiten,  
werden nie in Vergessenheit geraten.“  
Richard Stöckli*

***Den Nessleren Alpkäse servieren wir Ihnen noch heute!  
Lassen Sie sich in die Alp-Welt entschweifen  
und probieren Sie unseren Alpkäse***