

La cucina alpina – ieri e oggi

TICINO INCONTRA LUCERNA

Pour le menu de printemps actuel, nous avons à nouveau imaginé quelque chose de spécial pour vous !

Depuis août 2019, nous nous sommes rendus à plusieurs reprises chez la famille Franz et Helen Achermann sur l'alpage de Rohr à Flühli (Sörenberg) et à Rotmoos, où nous avons pu admirer leurs bovins Dexter qui vivent en liberté sur les pâturages alpins. Une amitié nous lie à la famille Achermann depuis notre enfance. Dans la ferme de Mittlerrotmoos du père de Franz Achermann, nous avons appris dès notre plus jeune âge comment les animaux grandissent dans la nature et comment le blé vit et se nourrit selon son cycle naturel. La récolte et l'abattage en ont toujours fait partie.

Nous nous rendons délibérément à la source de cette alimentation naturelle et avons déjà acheté plusieurs fois des bovins Dexter chez Franz et Helen. La race Dexter est une race de petits bovins qui ne pèse que 250 kilos et qui est donc parfaitement adaptée aux alpages. Chez la famille Achermann, ces animaux vivent toujours en pleine nature de l'Entlebuch, que ce soit sur l'alpage de Rohr à Flühli, à 1.500 mètres d'altitude, ou en hiver au Rotmoos, à 800 mètres d'altitude.

À partir de la viande, de la langue à la queue, nous créons pour vous de délicieux plats sous la houlette de notre chef Christian Brose.

Buon appetito

Manuela et Alessandro Pedrazzetti, hôteliers
et toute l'équipe

Ragù da manz "Dexter" stüfa in birra Ticinés 42.-

Ragoût de bœuf Dexter braisé dans la bière brune tessinoise "Kremlin" avec carottes, céleri, pruneaux et pleurote aux herbes servi avec de la polenta tessinoise, du fromage frais de chèvre et du parmesan

Polpetine da manz "Dexter" Nonna Alice cun risot 38.-

Tranche de bœuf de Dexter sur un ragoût de câpres, d'olives, de tomates cerises, de choux pointus et d'oignons Boretana, accompagnée d'un risotto au safran crémeux affiné au sbrinz de Rolf Beeler

