

Cher hôte,

C'est un plaisir de vous accueillir au FloraAlpina!

Nous vous remercions de votre confiance et allons tout mettre en œuvre afin de faire de votre visite un moment inoubliable.

Notre cuisine privilégie les produits régionaux, qui proviennent en partie de notre propre jardin. Nos co-chefs de cuisine, Marcel Marquardt et Patrick Schindler ainsi que leur équipe ont créé pour vous des plats estivaux préparés avec beaucoup de passion. Jürgen Hornbacher et son équipe au service se feront un plaisir de vous assister dans le choix des vins.

Nous vous souhaitons un agréable séjour.

Votre équipe FloraAlpina

Classiques

Salade de laitues de notre jardin (selon la récolte) 12

Notre choix de sauces:

française / italienne / framboise

Tartare de bœuf bio Natura aux oignons rouges marinés Entrée 21
pain grillé e, beurre Plat principal 32

Cordon bleu de veau 47
farci de jambon de campagne et de fromage de montagne
pommes frites, légumes au beurre

Croustillant d'Albeli du lac de Lucerne 36.5
Sauce tartare, pommes frites, légumes au beurre

Moelleux au chocolat 12.5
Crème de Gruyère glacée