

Lieber Gast

Schön dürfen wir Sie bei uns im FloraAlpina begrüßen. Mit viel Herzlichkeit möchten wir Ihren Besuch bei uns unvergesslich machen.

In unserer Küche setzen wir vorwiegend auf regionale Produkte, die teilweise aus unserem eigenen Garten stammen. Unsere Co - Küchenleiter Marcel Marquardt und Patrick Schindler und ihr Team haben für Sie Herbstgerichte kreiert und bereiten diese mit viel Liebe für Sie zu. Jürgen Hornbacher und sein Team empfehlen Ihnen gerne das passende Glas Wein dazu.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.

Ihr FloraAlpina Team

Unsere Klassiker

CHF

Bunter Blattsalat

12

*Wählen Sie eine unserer hausgemachten Saucen:
Französisch / Italienisch / Baumnuss*

Natura Bio-Rindertatar

Vorspeise 21

eingelegte rote Zwiebeln | Toast | Butter

Hauptgericht 32

Cordon bleu vom Kalb

47

Bauernspeck | milder Bergkäse | Pommes frites | Gemüse

Wiener Schnitzel (Kalb)

43

Preiselbeeren | Pommes frites | Gemüse

Schweizer Eglifilet im Backteig

36.5

Sauce Tartar | Pommes frites | Gemüse

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

12.5

Crème de la Gruyère Glace

*alle unsere Preise inkl. 8.1% Mwst / über Allergene und Unverträglichkeiten geben wir gerne Auskunft
tous nos prix incluent 8,1% de TVA / nous vous informons volontiers sur les allergènes et les intolérances
all our prices include 8.1% VAT / we are happy to provide information about allergens and intolerances*

Vorspeisen	CHF
Geschmorter Kürbis  Kürbiskernöl Pinienkerne Salbei	17
Nüsslisalat Baumnussdressing Speck Ei Hirschschenken	18 + 8
Kürbis-Kokosmilch-Schaumsüppchen 	11
Sellerie-Birnen-Cremesuppe 	11
Wildgerichte - aus Schweizer Jagd	
Hirschpfeffer Felchlin Zartbitter Schokolade Mohn-Spätzle Apfel-Rotkraut	38
Rehrücken Medaillons Mole-Jus grillierte Steinpilze Selleriepüree Portweinbirne	54
Wilder Vegeteller Mohn-Spätzle Rosenkohl Rotkraut Preiselbeeren Marroni Birne	33
Vom Metzger	
Pulled Pork Burger vom Thurgauer Apfelsäuli Senf-Honig BBQ Sauce Pommes frites roter Coleslaw	36
Filet vom Schweizer Weiderind rotes Zwiebel Chutney Süskartoffelpüree Salbei-Zucchetti	56
Vom Fischer	
Bremgartner Lachsforellenfilet Hibiskus Curry cremiger Kartoffelstampf Pastinaken	41
Aus dem Garten	
Onsen Ei cremiger Kartoffelstampf Spinat Meersalz schwarzer Trüffel	32
Steinpilz-Ravioli  Dinkelteig Zitronen-Rosmarinsud geschmorter Orangen-Fenchel	31

alle unsere Preise inkl. 8.1% Mwst / über Allergene und Unverträglichkeiten geben wir gerne Auskunft
 tous nos prix incluent 8,1% de TVA / nous vous informons volontiers sur les allergènes et les intolérances
 all our prices include 8.1% VAT / we are happy to provide information about allergens and intolerances

Cher hôte,

C'est un plaisir de vous accueillir au FloraAlpina!

Nous vous remercions de votre confiance et allons mettre tout 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 d'automne 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 une belles découvertes.

Votre équipe FloraAlpina

Classiques

CHF

Salade verte multicolore

12

Choisissez l'une de nos sauces maison :

Française / Italienne / Noix

Tartare de bœuf bio Natura

Entrée 21

oignons rouges marinés | toast | beurre

Plat principal 32

Cordon bleu de veau

47

lard paysan | fromage de montagne | pommes frites | légumes

Escalope viennoise (veau)

43

airelles rouges | pommes frites | légumes

Croustillants de filets de perches suisses

36.5

sauce tartare | pommes frites | légumes

Moelleux aux chocolat

12.5

glace à la crème de Gruyère

*alle unsere Preise inkl. 8.1% Mwst / über Allergene und Unverträglichkeiten geben wir gerne Auskunft
tous nos prix incluent 8,1% de TVA / nous vous informons volontiers sur les allergènes et les intolérances
all our prices include 8.1% VAT / we are happy to provide information about allergens and intolerances*

Entrées	chf
Courge braisée  huile de citrouille pignons sauge	17
Salade de doucette, vinaigrette aux noix lardons oeuf haché jambon de cerf	18 + 8
Crème de potiron au lait de coco 	11
Velouté de céleri et de poires 	11
Plats de chasse – de la chasse suisse	
Civet de cerf chocolat noir de « Felchlin » spätzle au pavot chou rouge aux pommes	38
Médallions de selle de chevreuil jus au mole cèpes grillés purée de céleri poire au porto	54
Assiette d'automne végétarienne spätzle choux de Bruxelles chou rouge aïelles rouges marrons poire	33
Du boucher	
Pulled Pork Burger de porc de Thurgovie sauce BBQ au moutarde et miel pommes frites coleslaw rouge	36
Filet de bœuf des pâturages suisse chutney d'oignons rouges purée de patates douces courgettes à la sauge	56
Du pêcheur	
Filet de truite saumonée de Bremgarten curry rosé purée de pommes de terre panais	41
Du jardin	
Œuf onsen purée de pommes de terre à la crème épinards sel de mer truffe noir	32
Raviolis aux cèpes  pâte d'épeautre bouillon au romarin au citron fenouil braisé à l'orange	31

*alle unsere Preise inkl. 8.1% Mwst / über Allergene und Unverträglichkeiten geben wir gerne Auskunft
tous nos prix incluent 8,1% de TVA / nous vous informons volontiers sur les allergènes et les intolérances
all our prices include 8.1% VAT / we are happy to provide information about allergens and intolerances*

Dear guest

We would like to welcome you to our FloraAlpina and make your visit unforgettable.

In our kitchen we mainly rely on regional products, some of which come from our own garden. Our Co - head chefs Marcel Marquardt and Patrick Schindler and their team have created autumn dishes for you and prepare them with love for you. Jürgen Hornbacher and his team are happy to recommend the right glass of wine.

We wish you an enjoyable stay.




Your FloraAlpina Team

Classics	CHF
Mixed leaf lettuce from our own garden Choose one of our homemade sauces: <i>French / Italian / walnut</i>	12
Natura organic beef tataré pickled red onions toast butter	starter 21 main course 32
Veal Cordon bleu of veal farmhouse bacon mild mountain cheese French fries vegetables	47
Wiener Schnitzel (veal) cranberries French fries vegetables	43
Crispy Swiss perch fillet in batter tartar sauce French fries vegetables	36.5
Chocolate cake with liquid heart crème de la Gruyère ice cream	12.5

*alle unsere Preise inkl. 8.1% Mwst / über Allergene und Unverträglichkeiten geben wir gerne Auskunft
tous nos prix incluent 8,1% de TVA / nous vous informons volontiers sur les allergènes et les intolérances
all our prices include 8.1% VAT / we are happy to provide information about allergens and intolerances*

Starters

CHF

Braised pumpkin 	17
pumpkin seed oil pine nuts sage	
Lamb's lettuce walnut dressing bacon egg	18
deer prosciutto	8
Pumpkin-coconut cream soup 	11
Celery and pear cream soup 	11

Game dishes – from Swiss hunting

Jugged deer dark «Felchlin» chocolate	38
poppy seed spaetzle red cabbage with apple	
Medallions of venison jus with mole	54
grilled porcini mushrooms celery puree port wine pear	
Wild autumn plate	33
poppy seed spaetzle Brussels sprouts red cabbage cranberries chestnuts pear	


From the butcher

Pulled pork burger from Thurgauer "apple pork"	36
mustard-honey BBQ sauce French fries red cabbage coleslaw	
Fillet of beef from Swiss pasture beef red onion chutney Jus	56
sweet potato puree courgette with sage	

From the fisherman

Salmon trout fillet from Bremgarten	41
purple curry potato cream parsnips	

From the garden

Onsen egg	32
mashed potato with cream spinach sea salt black truffle	
Porcini mushroom ravioli 	31
spelt dough lemon-rosemary broth braised orange fennel	

*alle unsere Preise inkl. 8.1% Mwst / über Allergene und Unverträglichkeiten geben wir gerne Auskunft
tous nos prix incluent 8,1% de TVA / nous vous informons volontiers sur les allergènes et les intolérances
all our prices include 8.1% VAT / we are happy to provide information about allergens and intolerances*

Fleisch-, Fischdeklaration / Déclaration de viande et poisson Meat and fish declaration

Schweiz	Kalb / veau / veal Rind / boeuf / beef Eglifilet / filet de perche Thurgauer Apfelsäuli / porc / pork
Frankreich	Maispoularde / poulet de grain corn chicken

Unsere Partner

Familie Amgarten, Giswil	Eier von Freilandhühnern
Bruno Witter, Emmen	milder Bergkäse
Romer's Hausbäckerei, Benken	ofenfrisches Brot
Transgourmet	Fleisch, Fisch, Milchprodukte
Bianchi AG, Zufikon	Fleisch, Fisch
Platzhirsch Fleischspezialitäten, Lützelflüh	Wildfleisch
Finca Cri-Mi-Cri, Catalunya	kalt gepresstes Olivenöl
Mundo, Rothenburg	Gemüse, Milchprodukte
Igelati, Meilen	Schweizer Qualitäts – Glace

*alle unsere Preise inkl. 8.1% Mwst / über Allergene und Unverträglichkeiten geben wir gerne Auskunft
tous nos prix incluent 8,1% de TVA / nous vous informons volontiers sur les allergènes et les intolérances
all our prices include 8.1% VAT / we are happy to provide information about allergens and intolerances*