

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 Sommergerichte 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

<b>Unsere Klassiker</b>	<b>CHF</b>
Bunter Blattsalat (je nach Ernte aus unserem eigenen Garten)	12
Wählen Sie eine unserer hausgemachten Saucen: <i>Französisch / Italienisch / Himbeere</i>	
Natura Bio-Rindertartar mit eingelegten roten Zwiebeln	Vorspeise 21
Toast & Butter	Hauptgericht 32
Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Bauernschinken und mildem Bergkäse Pommes frites, Gemüse in Butter geschwenkt	47
Hausgemachte Albeliknusperli aus dem Vierwaldstättersee Sauce Tartar, Pommes frites, Gemüse in Butter geschwenkt	36.5
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern Crème de la Gruyère Glace	12.5

<b>Vorspeisen</b>	<b>CHF</b>
Bunter Tomatensalat, Mozzarella di Bufala, Basilikumdressing	15
Eierschwämmli - Himbeerensalat, Wildkräuter, Limette	17
Leicht geräuchertes Swiss Lachsfilet in Olivenöl angebraten Buttermilchdashi, Korianderöl, Tomatillo	24
Zucchetti - Minz - Schaumsuppe	12
Lauwarme Gurken - Zitronensuppe	11
<b>Vom Metzger</b>	
Wiener Schnitzel (Kalb) Preiselbeeren, Pommes frites, Gemüse in Butter geschwenkt	43
Grillierte Maispouardenbrust, Rosmarinjus geräucherte Peperoni - Polenta sautierte bunte Tomaten	34
Hausgemachter Burger vom Schweizer Wagyu Rind Küssnacher Apfelwein-Käse, Wildkräuter, «black garlic» Mayonnaise Pommes frites	37
Geschmortes Rindsbäggli Eierschwämmli - Kirschtomatenragout getrüffeltes Kartoffelstampf	38
Steak vom Schweizer Kalb an Sauerkirschen - Rahmsauce Parmesanrisotto Zucchetti – Auberginengemüse	51

<b>Vom Fischer</b>	<b>CHF</b>
Duett von Pulpo & Gambas, Hummerbisque Melonenperlen, Chorizo-Risotto	46
Grillierter Gotthard-Zander, Misoschaum geröstete Fregola Sarda, Wakamealgen	54
Leicht geräuchertes Swiss Lachsfilet in Olivenöl angebraten Weisswein-Buttermilchsauce Eierschwämmli - Kirschtomatenragout Limonenravioli	48
<b>Aus dem Garten</b>	
Limonenravioli an Weisswein-Buttermilchsauce Eierschwämmli - Kirschtomatenragout	34
Geräucherte Peperoni - Polenta Bowl Kirschtomaten, Wildkräuter eingelegte rote Zwiebeln	28
<b>Von der süssen Ecke</b>	
Himbeeren - Kalamansi - Schokolade	15
Schokoladen - Caramel Törtchen	15
Heidelbeer - Panna Cotta	9

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

<b>Entrées</b>	<b>CHF</b>
Salade de tomates, mozzarella de bufflone, vinaigrette au basilic	15
Salade de chanterelles et framboises, herbes sauvages, citron vert	17
Filet de saumon fumé Swiss Lachs, babeurre-dashi huile de coriandre et tomate	24
Soupe de courgettes et émulsion de menthe	12
Soupe tiède au concombre et citron	11
<b>Du boucher</b>	
Escalope viennoise (veau) airelles rouges, pommes frites, légumes	43
Poitrine de poulet de grain grillée, jus au romarin polenta aux poivrons fumés tomates sautées	34
Burger de bœuf Wagyu suisse (fait maison) fromage au cidre de Küssnacht, herbes sauvages, mayonnaise à l'ail noir pommes frites	37
Joues de boeuf braisée ragoût de tomates cerises et chanterelles purée de pomme de terre truffée	38
Steak de veau, sauce crémée à la griotte risotto au parmesan courgettes, aubergines	51

<b>Du pêcheur</b>	<b>CHF</b>
Duo de poulpe et gambas servi avec une bisque de homard melon, risotto au chorizo	46
Filet de sandre du Saint-Gothard grillé, sauce «Miso» fregola sarda grillé, algues wakame	54
Filet de saumon fumé Swiss Lachs rôti rosé sauce au vin blanc et babeurre ragoût de tomates cerises et chanterelles ravioli au citron	48
<b>Du jardin</b>	
Ravioli au citron, sauce au vin blanc et babeurre ragout de tomates cerises et chanterelles	34
Polenta aux poivrons fumés Tomates cerises, herbes sauvages Oignons rouges marinés	28
<b>Doux coin</b>	
Framboises - Kalamansi - Chocolat	14
Tartelette chocolat - caramel	14
Panna Cotta au myrtilles	9

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 summer 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

<b>Classics</b>	<b>CHF</b>
Mixed leave salad from our garden (depending on the harvest) Choose your dressing: <i>French / Italienne / raspberry</i>	12
Natura bio beef tartare with pickled red onions toast & butter	starter 21 main course 32
Veal cordon bleu filled with country ham and alpine cheese French fries, mixed vegetables with butter	47
Homemade albeli crispies from the lake of lucerne sauce tartare, French fries, mixed vegetables	36.5
Chocolate cake with liquid heart crème de la Gruyère ice cream	12.5

<b>Starters</b>	<b>CHF</b>
Tomato salad, mozzarella di bufala, basil dressing	15
Chanterelle - raspberry salad, wild herbs, lime	17
Slightly smoked Swiss salmon fillet pan fried buttermilk dashi, coriander - oil, tomatillo	24
Zucchetti- mint soup	12
Lukewarm cucumber and lemon soup	11
<b>From the butcher</b>	
Wiener Schnitzel (veal) cranberries, French fries, vegetables	43
Grilled corn chicken breast, rosemary jus smoked bell peppers polenta fried tomatoes	34
Homemade burger from Swiss Wagyu beef cider cheese from Küssnacht, wild herbs, black garlic mayonnaise french fries	37
Braised beef cheek chanterelles – cherry tomato ragout truffled potato mash	38
Veal steak, sour cherry cream sauce risotto with Parmesan cheese zucchetti aubergines vegetables	51



<b>From the fisherman</b>	<b>CHF</b>
Duet of Pulpo & Gambas, lobster bisque melon perles, chorizo - risotto	46
Grilled Gotthard zander, miso foam roasted Fregola Sarda, wakame seaweed	54
Slightly smoked Swiss salmon fillet pan fried White wine - butter milk sauce chanterelles - cherry tomato ragout Lemon ravioli	48
 <b>From the gardener</b>	
Lemon ravioli, white wine - butter milk sauce chanterelles - cherry tomato ragout	34
Smoked bell peppers - polenta bowl cherry tomatoes, wild herbs pickled red onions	28
 <b>Sweet corner</b>	
Raspberry - Kalamansi - chocolate	16
Chocolate - caramel tartlet	16
Blueberry panna cotta	9