

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. Unsere Co - Küchenleiter Marcel Marquardt und Patrick Schindler und ihr Team haben für Sie winterliche Gerichte 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
<i>Wählen Sie eine unserer hausgemachten Saucen: Französisch Italienisch Baumnuss</i>	
Tagessuppe	8
Natura Bio-Rindertatar	Vorspeise 21
ingelegte 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*

Winterliche Hauptgerichte

	CHF
Spinatknödel Wirsing à la Creme geriebener Greyerzer	36
Grilliertes Rindsfilet Kartoffelstock Speck-Bohnen Pflaumenjus	48
Saltimbocca von der Poularde Kräuterrisotto Zitronen-Kapern-Sauce	38
Fondue Chinoise ab 2 Personen	54
Schweizer Rindsfilet Schweizer Kalbfleisch Schweizer Pouletbrust je 80 gr. pro Person Pommes Frites Basmatireis Hausgemachte Saucen: Bourguignonne Curry Cocktail Tartar	

Supplement Fleisch

Schweizer Rindsfilet / 80 gr.	+ 14
Schweizer Kalbfleisch / 80 gr.	+ 10
Schweizer Pouletbrust / 80 gr.	+ 6.5

*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*

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. Nos co-chefs de cuisine, Marcel Marquardt et Patrick Schindler ainsi que leur équipe ont créé pour vous des plats d'hiver 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 Choisissez l'une de nos sauces maison : <i>Française Italienne Noix</i>	12
Soupe du jour	8
Tartare de bœuf bio Natura oignons rouges marinés toast beurre	Entrée 21 Plat principal 32
Cordon bleu de veau lard paysan fromage de montagne pommes frites légumes	47
Escalope viennoise (veau) airelles rouges pommes frites légumes	43
Croustillants de filets de perches suisses sauce tartare pommes frites légumes	36.5
Moelleux aux chocolat glace à la crème de Gruyère	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*

Plats principaux d'hiver

	CHF
Boulettes d'épinards Chou à la crème Gruyère râpé	36
Filet de bœuf grillé Purée de pommes de terre Haricots au lard Jus de pruneaux	48
Saltimbocca de poularde Risotto aux herbes Sauce au citron et aux câpres	38
Fondue Chinoise à partir de 2 personnes	54
Filet de bœuf suisse Viande de veau suisse Suprêmes de poulet suisse chacun 80 gr par personne Pommes frites Riz basmati Sauces maison: Bourguignonne Curry Cocktail Tartare	
<u>Suppléments de viandes</u>	
Filet de bœuf suisse / 80 gr	+ 14
Viande de veau suisse / 80 gr	+ 10
Suprêmes de poulet suisse / 80 gr.	+ 6.5

*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*

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. Our Co - head chefs Marcel Marquardt and Patrick Schindler and their team have created winter 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
Soup of the day	8
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*

Winter main dishes

	CHF
Spinach dumplings Savoy cabbage a la crème grated Gruyère	36
Grilled beef tenderloin Mashed potatoes Bacon beans Plum jus	48
Saltimbocca of chicken Herb risotto Lemon and caper sauce	38
Fondue Chinoise from 2 persons	57
Swiss beef filet Swiss veal Swiss chicken breast 80 g each per person French fries Basmati rice Homemade sauces: Bourguignonne Curry Cocktail Tatar	

Supplement meat

Swiss beef filet / 80 gr.	+ 14
Swiss veal / 80 gr.	+ 10
Swiss chicken breast / 80 gr.	+ 6.5

*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*

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

Schweiz

Kalb / veau / veal
Rind / boeuf / beef
Eglifilet / filet de perche / perch
Poularde / poularde / poulard

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

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*