

## SPARGEL – FEINSCHMECKER – MENU

---

- WIR WÜNSCHEN IHNEN GENUSSVOLLE STUNDEN -

### HAUSGERÄUCHERTER LAMM – ROHSCHINKEN

Lauwarmer Spargelsalat mit Bärlauchvinaigrette

Lamm – Schinkenschaum mit Focacciaknusper

*HOMESMOKED LAMB RAW HAM with asparagus salad and wild garlic vinaigrette*

*AGNEAU JAMBON CRU avec salade d'asperges et l'ail sauvage*



### KRAFTBRÜHE VOM OCHSENSCHWANZ MIT MORCHEL SPLITTER

und gebackenen Ochsenschwanzkroketten

*CLEAR OXTAIL SOUP with morels and oxtail croquettes*

*POTAGE A LA QUEUE DE BŒUF AVEC MORILLES ET CROQUETTES DE QUEUE DE BŒUF*



### KONFIERTER SCHWYZER LAMMGIGOT MIT HAUSGERÄUCHERTEM LAMMSCHINKEN

Rosmarinsauce und Apfelchutney

Bärlauch - Gnocchi

*LAMB GIGOT WITH SMOKED LAMB HAM with wild garlic gnocchi*

*GIGOT D'AGNEAU CONFITE AVEC JAMBON D'AGNEAU FUME avec gnocchi à l'ail des ours*

ODER

### POCHIERTES SAIBLINGSFILET MIT GEBEIZTEM LACHS

Karotten – Kartoffelpüree mit Mohn

Sautierte grüne und weisse Spargeln

*POCHED CHARFILET WITH SALMON potatoes- carrot mash puree and asparagus*

*OMBLE POCHEE ET SAUMON MARINE purée de pommes de terre au carottes et asperges*



### WALDMEISTER – HALBGEFRORENES

auf frischen Erdbeeren und Rhabarberkompott

*WOODRUFF PARFAIT on strawberries and rhubarb compote*

*PARFAIT D'ASPERULE sur fraises et rhubarbe compote*



### RIGI BERGKÄSE MIT HAUSGEMACHTEM APFEL - SENF

Glerner Birnenbrot

*RIGI ALPINE CHEESE with homemade apple-mustard and pear bread*

*FROMAGE DU MONTAGNE RIGI avec pommes-moutarde de la maison et du pain de poire*

### STELLEN SIE SICH IHR MENU SELBER ZUSAMMEN

	3 GANG	4 GANG	5 GANG
MIT FLEISCH-HAUPTGANG	71	84	97
MIT FISCH-HAUPTGANG	69	82	95

Preise in CHF, incl. 8.0% MwSt.

SEE- UND SEMINARHOTEL FLORAALPINA, VITZNAU

## EIN GELUNGENER AUFTAKT

	VORSPEISE	HAUPTGANG
<b>KNACKIGER BLATTSALAT</b> mit hausgemachtem Grissini <i>FRESH LEAF SALAD with Grissini</i> <i>SALADES VERTES avec Grissini</i>	8.50	
<b>GEMISCHTE SALATKOMPOSITION</b> mit Nüssen und Kernen <i>MIXED SALAD with nuts and grains</i> <i>COMPOSITION DES SALADS aux noisettes et aux graines</i>	10.50	
<b>HAUSGERÄUCHERTER LAMM – ROHSCHINKEN</b> Lauwarmer Spargelsalat mit Bärlauchvinaigrette Lamm – Schinkenschaum mit Focacciaknusper <i>HOMESMOKED LAMB RAW HAM with asparagus salad and lamb ham mousse</i> <i>AGNEAU JAMBON CRU avec salade d'asperges et agneau-jambon mousse</i>	19.50	28.00
<b>SCHOTTISCHER LACHS</b> mit Zitrusfrüchten und Liebstöckel mariniert dazu Senfsauce, Salatbouquet und Toast <i>SCOTTISH SALMON with mustard sauce, salad and toast</i> <i>SAUMON ECOSSAIS avec sauce à la moutarde, salad et toast</i>	19.00	27.00
<b>RINDS - TATAR</b> nach Art des Hauses serviert mit Toast und Butter <i>BEEF-TATAR homemade with toast and butter</i> <i>TATAR DE BOEUF à la maison servi avec toast et beurre</i>	20.00	30.00
<b>GEBACKENE FELCHENFILETS</b> aus dem Vierwaldstättersee mit Tartarsauce oder süsser Chilisauce, garniert mit Salat <i>BAKED FISH FILLETS FROM LAKE LUZERN with tartar or sweet chilli sauce and salad</i> <i>FILETS DE POISSIN FRITS DU LAD DES QUATRE-CANTONS à la sauce tartare</i> <i>ou sweet chilli, garni avec salade</i>	19.00	32.00

Dressing: Aceto-, French- oder Bärlauchvinaigrette

Dressing: Aceto-, French- or wild garlic vinaigrette

Sauces: Sauce au balsamique, François ou vinaigrette à l'ail des ours

## AUS DEM SUPPENTOPF

---

**SPARGELCREMESUPPE** 11.50  
mit Parmesanschaum und Selleriechips  
*ASPARAGUS CREAM SOUP with Parmesan mousse and celery chips*  
*CRÈME D'ASPERGES avec mousse au Parmesan et chips au céleri*

**KRAFTBRÜHE VOM OCHSENSCHWANZ MIT MORCHEL SPLITTER** 13.00  
und gebackenen Ochsenschwanzkroketten  
*CLEAR OXTAIL SOUP with morels and oxtail croquettes*  
*POTAGE A LA QUEUE DE BŒUF avec morilles et croquettes de queue de bœuf*

**TOMATENCREMESUPPE** 11.00  
mit Basilikumpesto  
*TOMATO CREAM SOUP with basil pesto*  
*SOUP A LA CRÈME DE TOMATE au pesto de basilic*

## VEGETARISCHE HARMONIE

---

**Portion weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise** 200 g 28.00  
Neue Kartoffeln  
*ASPARAGUS with hollandaise sauce and potatoes*  
*ASPERGES avec sauce hollandaise et pommes de terre*

**IM SESAMMANTEL GEBACKENER ZIEGENFRISCHKÄSE** 28.00  
hausgemachte Bärlauch - Gnocchi  
sautierte grüne und weisse Spargeln  
*FRIED GOAT CHEESE with wild garlic gnocchi and asparagus*  
*FROMAGE DE CHEVRE frit avec gnocchi à l'ail des ours et asperges*

**RISOTTO – OLIVENBÄLLCHEN MIT PESTO ROSSO** 29.50  
sautierte, leicht pikante Zucchiniwürfel  
und grillierte Lauchzwiebeln  
*RISOTTO-OLIVE BALLS with pesto rosso, zucchini cubes and grilled spring onions*  
*BOULETTES AU RISOTTO ET AUX OLIVES avec pesto rosso, cubes de courgettes sautées et ciboules grillée*

**KÄSESPÄTZLI MIT RIGI BERGKÄSE** 26.00  
Röstzwiebeln und gebackene Kirschtomaten  
*CHEESE SPÄTZLI with mountain cheese, roasted onions and baked tomatoes*  
*FRISSETTES AU FROMAGE du montagne Rigi oignons et tomates cerises*

## AUS DEM NETZ UND VON DER ANGEL

---

**POCHIERTES SAIBLINGSFILET MIT GEBEIZTEM LACHS** 37.00

Karotten – Kartoffelpüree mit Mohn  
Sautierte grüne und weisse Spargeln

*POCHED CHARFILET WITH SALMON potatoes- carrot mash puree and asparagus  
OMBLE POCHÉE ET SAUMON MARINE purée de pommes de terre au carottes et asperges*

**EGLIFILET IN HAUGEMACHTER KREBSBUTTER GEBRATEN** 37.00

Salzkartoffeln und saisonales Gemüse

*PEARCH FILLET fried in crayfish butter with boiled potatoes and vegetables  
FILET DE PERCH sautés en beurre d'écrevisses avec pommes de terre à l'anglaise et légumes*

**GEBACKENE FELCHENFILET AUS DEM VIERWALDSTÄTTERSEE** 36.00

mit Tartarsauce oder süsser Chilisauce,  
Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse

*BAKED FISH FILLETS FROM LAKE LUCERNE with tartar or sweet chilli sauce, boiled potatoes and vegetables  
FILET DE POISSON FRITS DU LAC DES QUATRE-CANTONS à la sauce tartare ou sweet chili servi avec  
Pommes de terre et légumes*

**BLACK TIGER KREVETTEN IN MANGO - KNOBLAUCHBUTTER GEBRATEN** 36.00

Meerrettich – Mascarpone – Risotto und  
Saisonales Gemüse

*SAUTED KING PRAWNS fried in Mango-garlic butter with risotto and vegetables  
CREVETTES GEANTES avec risotto et légumes*

### FLORA ALPINA FISCHEMPFEHLUNG / FISH RECOMMENDATION / FISH RECOMMENDATION

**FISCHEREI ZIMMERMANN AUS VITZNAU ODER NILS HOFER AUS MEGGEN** 36.00

**BRINGEN UNS IHREN FANGFRISCHEN FISCH**

mit sonnengetrockneten Tomaten, Kapernäpfel und Zwiebeln  
Basmatireis und saisonalem Gemüse

*FISHERMEN ZIMMERMANN FROM VITZNAU OR NILS HOFER FROM MEGGEN  
BRING US. THE CATCHES FRESH FISH  
with sun-dried tomatoes, capers and onions  
Basmati rice and seasonal vegetables*

*PÊCHEUR ZIMMERMANN DE VITZNAU OU NILS HOFER DE MEGGEN  
APPORTER VOS PRISES DE POISSON FRAIS  
avec tomates séchées au soleil, les câpres et oignons  
Le riz basmati et légumes de saison*

## VON DER WEIDE UND AUS DEM STALL

---

<b>PORTION WEISSE SPARGELN MIT SAUCE HOLLANDAISE</b> NEUE KARTOFFELN <i>ASPARAGUS with sauce Hollandaise and potatoes</i> <i>ASPERGES avec sauce hollandaise et pommes de terre</i>	200g	28.00
<i>mit</i>		
Hausgeräuchertes „Kirschbröggli“ <i>Homesmoked meet</i> <i>Viande fumé</i>	50g	31.00
<i>oder</i>		
Sautiertes Kalbsschnitzel <i>VEAL ESCALOPE</i> <i>ESCALOPE DE VEAU</i>	90g	38.00
<b>KONFIERTER SCHWYZER LAMMGIGOT MIT HAUSGERÄUCHERTEM LAMMSCHINKEN</b> Rosmarinsauce und Apfelchutney Bärlauch – Gnocchi <i>LAMB GIGOT WITH SMOKED LAMB HAM with wild garlic gnocchi and rosemary sauce and apple chutney</i> <i>GIGOT D'AGNEAU CONFITE AVEC JAMBON D'AGNEAU FUME avec gnocchi à l'ail des ours et pommes chutney</i>		38.00
<b>SCHWEINEFILET AM STÜCK GEBRATEN MIT GEBACKENEM KALBSBRIES</b> Kraftsauce, Meerrettich – Mascarpone – Risotto Saisonales Gemüse und gebackene Randenchips <i>PORC FILLET WITH with risotto and vegetables</i> <i>FILLET DE PORC avec risotto au raifort et légumes</i>		36.00
<b>ORIGINAL KALB WIENER SCHNITZEL</b> mit Pommes frites und saisonalem Gemüse <i>VEAL ESCALOPE VIENNESE STYLE with french fries and vegetables</i> <i>ESCALOPE DE VEAU A LA VIENNOISE avec pommes frites et légumes</i>	130g	41.00
<b>GESCHNETZELTES VOM KALB</b> an Pilzrahmsauce, serviert mit Butterrösti <i>SLICED VEAL with mushroom cream sauce and buttered hash browns</i> <i>EMINCE DE VEAU avec champignons à la crème et Rösti</i>	150g	38.50

## GRILLSPEZIALITÄTEN VOM HEISSEN STEIN

### DIE „GROSS“ – ARTIGSTEN STEAKS AM VIERWALDSTÄTTERSEE

	150g	200g	250g
<b>LAMMENTRECÔTE</b> <i>LAMB ENTRECOTE</i> <i>ENTRECOTE D'AGNEAU</i>	38.00	45.00	52.00
<b>RINDSENTRECÔTE</b> <i>BEEF ENTRECOTE</i> <i>ENTRECOTE DE BOEUF</i>	38.00	45.00	52.00
<b>RINDSFILET</b> <i>BEEF FILLET</i> <i>FILET DE BOEUF</i>	45.00	55.00	65.00

### Unsere Steaks servieren wir Ihnen mit saisonalem Gemüse,

Kräuterbutter, zwei verschiedenen Saucen und einer Beilage nach Wahl: knackiger Blattsalat, Basmatireis, Pommes frites und Bärlauchgnocchi

#### *Our steaks are served with seasonal vegetables,*

*Herb butter, and two different sauces  
a side dish of choice: green salad, rice, french fries and  
wild garlic gnocchi*

#### *Nos steaks sont servis avec légumes de saison,*

*Beurre aux fines herbes, et de deux sauces différentes  
un plat de choix: salade verte croquante, du riz, des frites françaises et  
ail des ours gnocchi*

Kalbfleisch	Schweiz	Felchen / Albeli	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz	Saiblingsfilet	Schweiz / Island
Rindsfilet	Schweiz, Südamerika *	Egli	Schweiz / Estland
Rindsentrecôte	Schweiz, Südamerika *	Lachs	Schottland
Lamm	Schweiz / Neuseeland	Riesencrevetten	Vietnam / Thailand

\* (kann mit Antibiotika, Hormonen oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)

## FÜR UNSERE SCHLECKMÄULER

---

**GEBRATENE ANANAS VOM HEISSEN STEIN** 16.00  
mit Kokos - Financier und Açaí - Zitronengrasglace

*GRILLED PINEAPPLE ON A HOT STONE with coconut – financier and Acai – lemon gras ice-cream  
ANANAS ROTI avec cocos – financier et acai – glace au citron*

**MARACAIBO SCHOKOLADENMOUSSE** 15.00  
Weisses Schokoladenküchlein und Kalamansigelee

*MARACAIBO CHOCOLATEMOUSSE white chocolate cake and kalamansi jelly  
MARACAIBO MOUSSE AU CHOCOLAT gâteau au chocolat blanc et kalamansi gelée*

**QUARK - TÖRTCHEN** 15.00  
mit Mango-Passionsfruchtsauce  
Blütenpollen – Sauerrahmglace

*CURD TARTS with mango-passion fruit sauce and sour cream ice cream  
CAILLE TARTE avec mango-fruit de la passion sauce et glacé à la crème aigre*

**WALDMEISTER – HALBGEFRORENES** 14.00  
auf frischen Erdbeeren und Rhabarberkompott

*WOODRUFFPARFAIT on strawberries and rhubarb compote  
PARFAIT D'ASPERULE sur fraises et rhubarbe compote*

**FÜR WEITERE FEINE COUPES DESSERTS, FRAGEN SIE BITTE NACH UNSERER COUPE- KARTE**

*FOR MORE FINE DESSERTS, PLEASE ASK FOR OUR COUPE CARD*

*POUR PLUS BEAUX DESSERTS, S'IL VOUS PLAÎT ASK POUR NOTRE CARTE DE COUPE*

## KÄSE SPEZIALITÄTEN

---

**RIGI BERGKÄSE MIT HAUSGEMACHTEM APFEL - SENF** 50g 13.00  
Glarner Birnenbrot

*RIGI ALPINE CHEESE with homemade apple-mustard and pear bread  
FROMAGE DU MONTAGNE RIGI avec pommes-moutarde de la maison et du pain de poire*

**LENKER BERGBLEU MIT PORTWEIN - RHABARBERGELEE** 50g 13.00  
Brioche

*CHEESE WITH PORTWINE-RHUBARB GELEE et brioche  
FROMAGE AVEC PORT-RHUBARBE GELEE et brioche*