

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, dass Sie hier sind...

...der magische Ort, wo Sie sich zurücklehnen, entspannen und die Hektik des Alltags hinter sich lassen können. Lehnen Sie sich zurück, geniessen Sie die atemberaubende Aussicht und ein feines Mahl. Lassen Sie sich verwöhnen!

Dennis Lehmann

Dennis Lehmann & das ganze FloraAlpina-Team

Im FloraAlpina ist immer etwas los und für jeden etwas dabei...

- **Sonn- und Feiertags-Brunch**
Daten finden Sie auf unserer Homepage
Ausschlafen, gemütlich aufstehen und dann ausgiebig brunchen. Verbringen Sie den Sonntag unbeschwert mit Ihren Liebsten am schönsten Flecken vom Vierwaldstättersee.
- **Sunset-Apéro**
Juli bis August, jeweils Freitag (nur bei guter Witterung)
Champagner und eine Vielfalt von schmackhaften Häppchen in Kombination mit dem schönsten Sonnenuntergang am Vierwaldstättersee.
- **Esstheater „Es bleibt in der Familie“**
Samstag, 19. Oktober 2019, ab 18.00 Uhr
Theaterspass vom Feinsten in Kombination mit einem passenden 3-Gang Menu.
- **FloraAlpina Gipfeljass**
Sonntag, 17. November 2019, 11.00-18.00 Uhr
Das FloraAlpina präsentiert den Gipfeljass FloraAlpina. Zeigen Sie Ihr Können und gewinnen Sie mit etwas Glück attraktive Preise.

Weitere Infos und Events finden Sie an der Reception und auf unserer Homepage
floraalpina.ch/flora-events



Vorspeisen

Gemischter Blattsalat

Green salad

Salade verte

CHF 8.50

Wählen Sie eine unserer hausgemachten Saucen:

Choose your dressing / *Choisissez la sauce*



Französisch / French / *française*



Italienisch / Italian / *italienne*



Orangen-Senfsauce

Orange-mustard dressing / *sauce à l'orange et moutarde*



Caesarsauce / caesar dressing / *sauce de caesar*



Caesarsalat mit Croûtons, Ei und Kirschtomaten

Caesar salad with croutons, eggs and cherry tomatoes

Salad caesar avec croûtons, œuf et tomates cerises

CHF 14.50



mit Maispoularde / with corn poulard / *avec poularde de maïs*

CHF 22.50



mit grillierten Crevetten / with grilled shrimps / *avec crevettes*

CHF 26.50



Capresesalat mit Büffelmozzarella und Grillgemüse

auf einem Rucolabeet

Caprese salad with buffalo mozzarella, grilled vegetables

Salad caesar avec croûtons, œuf, tomates cerises et roquette

CHF 18.50



Gegrillte Lachstreifen auf gemischtem Blattsalat

an Orangen-Senfdressing mit Tomaten und Croûtons

Grilled salmon stripes with leaf salad,

orange mustard dressing, tomatoes and croutons

Lamelles au saumon sur salade verte avec sauce à l'orange et moutarde, tomates et croûtons

CHF 22.50



Randencarpaccio mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse

begleitet von Kräutersalat an Orangen-Senfdressing

Beetroot carpaccio with caramelized goat cheese

accompanied by herb salad and orange mustard dressing


Carpaccio de betterave avec fromage de chèvre caramélisé servi avec salade aux herbes et sauce à l'orange et moutarde

CHF 14.50

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.

All prices are in Swiss francs and including VAT.

Tous les prix s'entendent TVA comprise.

 Rindscarpaccio mariniert mit Honig-Balsamico, Oliven-Zitronenöl und frisch gemahlenem rosa Pfeffer auf Rucola
 Beef carpaccio with honey balsamic, olive lemon oil and freshly ground pink pepper served with rocket
Carpaccio de bœuf mariné avec balsamique au miel et huile d'olive et citron avec poivre rose sur roquette CHF 18.50

 Beefsteak Tatar feurig oder medium
 Beefsteak Tatar spicy or mild
Tartare de bœuf fort ou doux

kleine Portion / small portion / *demi portion* CHF 22.50
 grosse Portion / large portion / *grande portion* CHF 32.50

Suppen

 Tagessuppe
 Soup of the day
Soupe du jour CHF 10.00

Warme Vorspeisen



Risotto mit marinierten Garnelen, jungem Blattspinat und Tomatenwürfel

Risotto with shrimps, spinach and tomato concassée

Risotto avec crevettes marinées, épinards et tomates

kleine Portion / small portion / *demi portion*

CHF 18.50

grosse Portion / large portion / *grande portion*

CHF 22.50



Gemüserisotto mit saisonalem Kräutersalat

Vegetables risotto with seasonal herb salad

Risotto aux légumes avec salade aux herbes

kleine Portion / small portion / *demi portion*

CHF 15.50

grosse Portion / large portion / *grande portion*

CHF 17.50

Ravioli gefüllt mit Ricotta, getrockneten Kirschtomaten und Basilikum, geschwenkt in brauner Butter und frischen Kräutern

Ravioli filled with ricotta, dried cherry tomatoes and basil sautéed in brown butter and fresh herbs

Ravioli rempli avec ricotta, tomates cerises séchées et basilic sautée dans beurre noisette et herbes fraîches

kleine Portion / small portion / *demi portion*

CHF 17.50

grosse Portion / large portion / *grande portion*

CHF 22.50

Tagliatelle an Pilzsauce mit Baby-Blattspinat und Heublumenspeck-Chips

Tagliatelle with mushroom cream sauce, spinach and bacon chips

Tagliatelle avec sauce de champignons, épinards et lard frit

kleine Portion / small portion / *demi portion*

CHF 14.50

grosse Portion / large portion / *grande portion*

CHF 21.50

Fleisch



Original Wiener Schnitzel begleitet von Pommes Frites und glasiertem Wurzelgemüse

Viennese escalope served with French fries and root vegetables

Escalope viennoise avec pommes frites et légumes-racines

CHF 35.00

Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Heublumenspeck und Küssnachter Heumilchkäse begleitet von Pommes Frites (Zubereitungszeit mind. 25 Minuten)

Veal cordon bleu

filled with hay flowers bacon and hay milk cheese from Küssnacht served with French fries (preparation time at least 25 minutes)

Cordon bleu de veau

rempli avec lard de fleurs de foin et lait de foin de Küssnacht servi avec des frites (temps de préparation: 25 minutes)

CHF 38.50



Gegrilltes Rindsfilet mit hausgemachtem Jus Rosmarin-Bratkartoffeln und Gemüsestäbchen

Grilled beef fillet with homemade gravy, roasted rosemary potatoes and vegetables

Filet de boeuf grille avec jus fait maison

servi avec pommes de terre rissolées et bâtonnets de légumes

CHF 48.50



Lammracks im Pistazienmantel mit Minzsauce auf Caponata-Gemüse begleitet von rustikalem Kartoffelstock
Lamb racks in pistachio coating with mint sauce accompanied by Caponata vegetable and rustic potato puree

Carrée d'agneau dans une croûte de pistache

avec une sauce à la menthe

accompagné d'une Caponata et purée de pommes de terre

CHF 44.50

-  Gebratene Entenbrust mit Orangensauce
serviert mit Safran-Risotto und sautiertem Marktgemüse
Duckling breast with orange sauce
served with saffron risotto and sautéed seasonal vegetables
Magrets de canard à l'orange
servi avec risotto au safran et légumes de marché sautés CHF 40.00
-  Grillierte Maispoulardenbrust an Thymianjus
begleitet von cremigem Kartoffelgratin und Ratatouille
Grilled corn poulard with thyme gravy
accompanied by creamy potato gratins and Ratatouille
Suprême de poularde de maïs avec sauce au thym
accompagné de gratin de pommes de terre et Ratatouille CHF 32.50

Fische

Gebackene Felchenknusperli «FloraAlpina»
aus dem Vierwaldstättersee mit Tartarsauce,
Salzkartoffeln und Marktgemüse

Deep fried whitefish crunchies «FloraAlpina» from Lake Lucerne
with tartar sauce, boiled potatoes and seasonal vegetables

*Filets de féra frits «FloraAlpina» du Lac des Quatre-Cantons
avec sauce tartare, pommes de terre anglaise et légumes*

CHF 33.50



Albelifilet meunière aus dem Vierwaldstättersee
mit Kartoffelwürfel und pochierem Gemüse

Albeli filets meunière style from Lake Lucerne
served with potato cubes and poached vegetables

*Filets d'Albeli du lac des Quatre Cantons servie avec pommes
et légumes pochés*

CHF 36.50



Forellenfilet mit Mandeln
begleitet von Mangold-Salzkartoffeln und Zucchettistäbchen

Trout fillet with almond
accompanied by boiled potatoes with chard and zucchini

*Filet de truite avec amandes
accompagné avec pommes de terre anglaise, bettes et courgettes*

CHF 32.00



Lachsfilet serviert mit Wildreis und jungem Gemüse
begleitet von Kräutersalat an Balsamicosauce

Salmon fillet with wild rice and young vegetables
accompanied by herb salad with balsamic dressing

*Filet de saumon avec riz sauvage et légumes de printemps
servi avec une salade aux herbes et sauce balsamique*

CHF 36.50



Saiblingsfilet mit Zitrusdressing
begleitet von Gemüsetimbale und Babykarotten

Char fillet with lemon dressing, vegetable timbale
and baby carrots

*Filets d'omble avec vinaigrette au citron, timbale de légumes
et petits carottes*

CHF 31.00

Fragen Sie auch nach unserem Tagesfang
Please ask for our catch of the day / *demandez nos prises de jour*

Desserts

Schokoladen-Soufflé mit Alpenkräuterglace und frischen Beeren

Chocolate soufflé with mountain herb ice cream and berries

Soufflé au chocolat servi avec glacé d'herbes CHF 16.50



Crème brûlée

Crème brûlée

Crème brûlée CHF 14.50



Vanille-Panna Cotta

mit frischen Erdbeeren und Schokoladen-Blätter

Vanilla panna cotta with fresh strawberries and chocolate

Panna cotta à la vanille avec fraises fraîches et chocolat CHF 13.00



Frische Früchteteller mit Mangosorbet

Fresh fruit plate with mango sorbet

Plat de fruits frais avec sorbet à la mangue CHF 14.50

Fragen Sie auch nach unserer Glacé-Karte

Käse

Käsevariation aus der Dorfkäserei Küssnacht

Cheese plate from the cheesery Küssnacht

Sélection des fromages de la fromagerie de Küssnacht CHF 16.50

Deklaration

Kalb / veal / <i>veau</i>	Schweiz / Switzerland / <i>Suisse</i>
Rind / beef / <i>bœuf</i>	Schweiz / Switzerland / <i>Suisse</i>
Lamm / lamb / <i>agneau</i>	Grossbritannien / Great Britain / <i>grande-Bretagne</i>
Maispoularde / corn chicken / <i>poulard de maïs</i>	Frankreich / France / France
Ente / duck / <i>canard</i>	Polen / Poland / <i>Pologne</i>
Felchen / white fish / <i>féra</i>	Schweiz / Switzerland / <i>Suisse</i>
Albeli	Schweiz / Switzerland / <i>Suisse</i>
Forelle / trout / <i>truite</i>	Schweiz / Switzerland / <i>Suisse</i>
Saibling / char / <i>omble</i>	Schweiz / Switzerland / <i>Suisse</i>
Lachs / salmon / <i>saumon</i>	Schweiz / Switzerland / <i>Suisse</i>
Crevetten / shrimps / <i>crevettes</i>	Vietnam / Vietnam / <i>Viêt-nam</i>

Zeichenerklärung



Vegan / *végétalien*



Glutenfrei / gluten free / *sans gluten*



Laktosefrei / lactose free / *sans lactose*

Fleisch, welches nicht aus der Schweiz stammt, kann mit mikrobiologischen Leistungsförderern und Antibiotika erzeugt worden sein.

Meat, which is not from Switzerland, can be generate with microbiological power promotional and antibiotics.

Viande, que n'est pas de la Suisse, peut être produit avec antibiotiques.

Falls Sie eine Unverträglichkeit haben, informieren Sie bitte die Servicemitarbeiter. Gerne bieten wir Ihnen eine Alternative an.

If you have an intolerance, please inform our service staff.

We are happy to offer you an alternative.

Si vous avez des allergies informez-vous l'employeur. Nous vous offre des alternatives