flora alpina

das Abendmenu

Der Klassiker – beliebter denn je…

Klassisches Fondue Chinoise à discretion mit Fleisch, Dips und Beilagen
sowie anschliessender süssen Versuchung
Traditional Fondue Chinoise à discretion with meat, dips and side dishes
and a sweet temptation at the end — CHF 59.50

Unsere Wochenhits

Original Wiener Schnitzel begleitet von Pommes Frites
und glasiertem Wurzelgemüse
Viennese escalope served with French fries and root vegetables — CHF 37.00

Albeli-Filet aus dem Vierwaldstättersee in Olivenöl gebraten
mit sonnengetrockneten Tomaten, Kapern und Oliven,
dazu servieren wir Basmatireis und Marktgemüse
Albeli fillet from Lake Lucerne fried in olive oil
with sun dried tomatoes, capers and olives
served with rice and vegetables — CHF 36.50

Buddha Bowl
Buddha Bowl — CHF 21.50

Gemischter Blattsalat
Mixed leaf salad — CHF 9.50

Fleisch: Schweiz

Fisch: Schweiz

Entrée / Starter

Apfel- Käse Tatar garniert mit Blattsalat
Apple- cheese Tatar accompanied by leaf salad

***

Suppe / Soup

Brokkolicremesuppe mit Knoblauch Croutons
Broccoli cream soup with garlic croutons

***

Hauptgang / Main course

Schweinsfilet im Speckmantel an Jus serviert mit Bratkartoffeln und Karotten
Pork filet wrapped in bacon with jus, served with fried potatoes and carrots

oder / or

Gebratener Saibling an Korianderschaum mit Wildreis und Marktgemüse
Roasted char with coriander foam served with wild rice and vegetables

oder / or

Linsentätschli serviert mit asiatischem Gemüse und Wintersalat
Lentil latke served with Asian vegetables and winter salad

***

Dessert / Dessert

Hausgemachter Brownie mit Alpenkräuter Glace
Homemade brownie with alpine herbs ice cream

Menu komplett	*CHF 54.00*
3 Gänge	*CHF 45.00*
2 Gänge	*CHF 36.00*

flora alpina

das Abendmenu

Der Klassiker – beliebter denn je…

Klassisches Fondue Chinoise à discretion mit Fleisch, Dips und Beilagen
sowie anschliessender süssen Versuchung
Traditional Fondue Chinoise à discretion with meat, dips and side dishes
and a sweet temptation at the end — CHF 59.50

Unsere Wochenhits

Original Wiener Schnitzel begleitet von Pommes Frites
und glasiertem Wurzelgemüse
Viennese escalope served with French fries and root vegetables — CHF 37.00

Albeli-Filet aus dem Vierwaldstättersee in Olivenöl gebraten
mit sonnengetrockneten Tomaten, Kapern und Oliven,
dazu servieren wir Basmatireis und Marktgemüse
Albeli fillet from Lake Lucerne fried in olive oil
with sun dried tomatoes, capers and olives
served with rice and vegetables — CHF 36.50

Buddha Bowl
Buddha Bowl — CHF 21.50

Gemischter Blattsalat
Mixed leaf salad — CHF 9.50

Fleisch: Schweiz

Fisch: Schweiz

Entrée / Starter

Arabischer Tabouleh-Salat
Arabic tabouleh salad

***

Suppe / Soup

Selleriecremesuppe mit Basilikumschaum
Celery cream soup with basilica foam

***

Hauptgang / Main course

Am Stück gebratenes Rindsentrecote an Rosmarinjus
serviert mit Kartoffelgratin und Brokkoli
Beef entrecôte with rosemary jus served with potato gratin and broccoli

oder / or

Gebratenes Forellenfilet nappiert mit Mandelbutter
begleitet von Salzkartoffeln und Spinat
Roasted trout filet with almond butter accompanied by boiled potatoes and spinach

oder / or

Vegetarischer Burrito mit Mais, Karotten und Kidneybohnen
Vegetarian burrito with sweet corn, carrots and kidney beans

***

Dessert / Dessert

Aprikosen-Mascarponecrème mit Schokoladenerde und Holunderschaum
Apricot mascarpone cream with chocolate crumbs and elder foam

Menu komplett	*CHF 54.00*
3 Gänge	*CHF 45.00*
2 Gänge	*CHF 36.00*