

*Speisen
und
Getränke*

Herzlich Willkommen im See- und Seminarhotel FloraAlpina

Lehnen Sie sich zurück,
geniessen Sie die einzigartige
Aussicht auf den Vierwaldstättersee
und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

die Vorspeisen

Unsere Hausspezialität:

Hausgeräuchertes Trockenfleisch vom Rind
an Kürbis-Vanille-Chutney und Holunder-Espuma CHF 26.00

Bunter Blattsalat mit Sprossen CHF 9.50

Salatkomposition aus Rohkost- und Blattsalaten CHF 10.50

Nüsslisalat serviert mit gebratenen Pilzen
dazu Speck, Ei und Croutons CHF 14.50

Dressings: Französisch, Italienisch oder Honig-Baumnuss Dressing

Karamellierter Ziegenfrischkäse auf Randencarpaccio
mit Thymianhonig und Focaccia-Knusper CHF 13.00

Rindstatar nach Art des Hauses serviert mit Buttertoast
Kleine Portion (70g) CHF 19.50
Grosse Portion (140g) CHF 29.50

Tranchen vom rosa gebratenen Thunfisch
an Ingwer-Sauerrahm auf einem angemachten
Fenchel-Sesam-Salat CHF 24.00

die Suppen

Randen-Crème-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen CHF 9.50

Pürierte Grünkohl-Suppe mit geräucherten Entenbrust-Streifen CHF 10.50

Kürbis-Crème-Suppe mit Wasabischaum CHF 11.00

Klare Steinpilz-Consommé
mit Speck-Klösschen CHF 12.50
ohne Speck-Klösschen CHF 11.00

die Vegetarischen

Linsen-Kartoffel-Ragout mit Frühlauch dazu gebackener Kürbis mit Ahornsirup	CHF 18.50
Hauchdünne Gemüse-Streifen in süsser Chili-Sauce mit Tofu und Süsskartoffelstock	CHF 19.00
Hausgemachter Käse-Kräuter-Kuchen mit Kümmel-Crème-Fraîche serviert mit einem marinierten Wintersalat	CHF 19.50
Ravioli gefüllt mit Waldpilzen an einer Kräuter-Rahm-Sauce und Randen-Chips	CHF 22.50

das Vegane

Auberginen-Kaviar auf mariniertem Rucola mit Knoblauchbrot	CHF 12.50
Randen-Crème-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen	CHF 9.50
Linsen-Kartoffel-Ragout mit Frühlauch dazu gebackener Kürbis mit Ahornsirup	CHF 18.50
In Mandelmilch gekochter Milchreis dazu marinierte Waldbeeren	CHF 14.50

die Frische

Unsere Regionalempfehlung:

Gebratene Felchen-Knusperli à la FloraAlpina aus dem Vierwaldstättersee mit Tartar-Sauce, hausgemachten Pommes Frites und glasiertem Marktgemüse CHF 33.50

Albeli-Filet aus dem Vierwaldstättersee in Olivenöl gebraten mit sonnengetrockneten Tomaten, Kapern, Oliven, Artischocken und Frühlauch dazu servieren wir Basmatireis CHF 36.50

In Butter sautierte Egli-Filets an Randen-Frischkäse-Sauce serviert mit Süsskartoffelstock und glasiertem Wurzelgemüse CHF 28.50

Gedämpftes Forellen-Filet an grüner Meerrettich-Crème-Sauce serviert mit Petersilien-Kartoffeln und Mandel-Brokkoli CHF 29.00

Gebratene Lachswürfel auf Gemüse-Bandnudeln mit Cherry-Tomaten und Rucola an einer Weisswein-Dillrahmsauce CHF 29.50



das Fleisch

Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln und Brokkoli	CHF 31.00
Cordon bleu vom Schwein mit Heublumen-Speck und Gähwiler-Bergkäse gefüllt auf Linsen-Kartoffel-Ragout und Mandel-Brokkoli	CHF 34.00
Schweizer Pouletbrust gefüllt mit Steinpilzen und Frischkäse an einer Madeira-Jus auf Rucola-Risotto und Wurzelgemüse	CHF 36.00
Geschmorte Lammhufte an einer Dattel-Sauce mit Rosmarin-Polenta und Krautstiel	CHF 39.00
Original Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebraten dazu servieren wir Petersilien-Kartoffeln oder hausgemachte Pommes Frites und glasiertes Gemüse	CHF 43.00
Rindsfilet gratiniert mit einer Kräuterkruste an Portwein-Kraftsauce mit Süsskartoffelstock und lauwarmem Cherry-Tomaten-Frühsalatsalat	(180g) CHF 49.00





die Süssen

In Mandelmilch gekochter Milchreis
dazu marinierte Waldbeeren CHF 12.50

Mascarpone-Crème mit Sauerkirschen-Kompott
garniert mit Lebkuchen-Crumble CHF 14.00

Warmer Schoggikuchen mit flüssigem Kern
serviert mit Cassis-Sorbet und Vanilleschaum CHF 14.50

Maroni-Tiramisu begleitet von in Rotwein
eingemachten Zwetschgen CHF 15.00



der Käse

Möckli vom urchigen Gähwiler Bergkäse
serviert mit Glarner Birnenbrot an Thymianhonig CHF 17.00

Erlesene Auswahl von Schweizer Käsesorten
mit Honig-Nüssen und Feigen-Senf CHF 19.50

Dazu empfehlen wir ein Glas Portwein

Borges Portwein Ruby 4cl CHF 5.50
Fruchtiges klassisches Profil mit tiefroter Rubinfarbe

oder

Borges Portwein Vintage 2012 4cl CHF 9.50
*Er besticht durch fruchtiges und intensives Profil
und weiche Tannine*



die Getränke

Vivreau Wasser	40cl	CHF 4.50
	80cl	CHF 8.00
Wasser für Wasser	50cl	CHF 2.00
(Hahnenwasser für den guten Zweck)	75cl	CHF 3.00
Coca Cola	33cl	CHF 4.50
Cola light	33cl	CHF 4.50
Cola Zero	33cl	CHF 4.50
Fanta	33cl	CHF 4.50
Sprite	33cl	CHF 4.50
Apfelschorle	33cl	CHF 5.00
Rivella rot, blau, grün	33cl	CHF 4.50
Schweppes Bitter Lemon	20cl	CHF 4.50
Schweppes Tonic	20cl	CHF 4.50
SanBitter	10cl	CHF 4.50
Red Bull	25cl	CHF 5.50
Eistee	33cl	CHF 4.50
	50cl	CHF 6.00
Säfte		
Grannini Orangensaft	20cl	CHF 5.00
Grannini Tomatensaft	20cl	CHF 5.00
Suure Most ohne Alkohol	50cl	CHF 6.50
Suure Most mit Alkohol	50cl	CHF 6.50
Biere		
Einsiedler Herrgöttli	20cl	CHF 3.50
Einsiedler Stange	30cl	CHF 4.50
Einsiedler Kübel	50cl	CHF 6.00
Einsiedler hell (Flasche)	33cl	CHF 5.50
Einsiedler dunkel (Flasche)	33cl	CHF 5.50
Einsiedler Weizen (Flasche)	33cl	CHF 5.50
Einsiedler Weizen (Flasche)	50cl	CHF 6.50
Panache	33cl	CHF 4.50
	50cl	CHF 6.00
Panache mit Weizen	50cl	CHF 6.50
Alkoholfreies Bier (Baar) (Flasche)	33cl	CHF 5.50

die Getränke

Heissgetränke	
Kaffee Crème	CHF 4.50
Espresso	CHF 4.50
Doppelter Espresso	CHF 5.50
Schale	CHF 4.50
Cappuccino	CHF 5.00
Latte Macchiatto	CHF 5.50
Kaffee coffeinfrei	CHF 4.50
Espresso coffeinfrei	CHF 4.50
Kaffee melange	CHF 6.00
Schokolade warm oder kalt	CHF 4.50
Ovomaltine warm oder kalt	CHF 4.50

Ronnefeldt Tee CHF 4.50

Verveine
Mountain Herb
Pfefferminze
Früchtetee
Sweet Ginger
Camille
Darjeeling
Breakfast Tea
Earl Grey
Lindenblüten
Green Tea classic



die Deklaration

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz / Uruguay
Lamm	Australien / Neuseeland
Poulet	Schweiz
Schwein	Schweiz
Felchen	Schweiz
Albeli	Schweiz
Egli	Schweiz / Russland
Forelle	Schweiz / Italien
Lachs	Norwegen



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

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

Änderungswünsche werden gerne berücksichtigt.

Der Aufpreis beträgt CHF 5.00