

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Speck und Majoran 14
Home-made potato soup with bacon and marjoram
Velouté de pommes de terre maison au lard et à la marjolaine

Bouillon mit Portwein / Clear soup with Portwine / Consommé au Porto 9

Käseteller / Cheese selection / Assiette de fromages 27

Hobelkäse / Hard cheese shavings / Rebibes (fromage du Valais raboté) 27

Fluhalpteller / Fluhalplatte* 29
Trockenfleisch, Salami, Parmaschinken, Zermatter Bergkäse *53
Dried meat, salami, parma ham, Zermatt mountain cheese
Viande séchée, salami, jambon de Parma, fromage de Zermatt

Trockenfleisch / Dried meat / Viande séchée 30

Stelliseeteller 1/1 Portion 33
Lachs, Krevetten in Cocktailsauce, 1/2 Portion 26
Krevetten mit Knoblauch und Olivenöl mariniert auf Blattsalat
Salmon, shrimps in cocktail sauce,
shrimps marinated in garlic and olive oil with leavy Salad
Saumon, crevettes à la sauce cocktail,
crevettes marinées à l'ail et à l'huile d'olive, salade de laitue

Parmaschinken mit Melone und Bruschetta 29
(getoastetes Brot mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum)
Parma ham with melon and Bruschetta
(toasted bread with tomatoes, mozzarella and basil)
Jambon de Parma, melon et Bruschetta
(pain toasté aux tomates, mozzarella et basilic)

Carpaccio vom Rind mit Trüffel 32
Carpaccio of beef with truffles
Carpaccio de bœuf aux truffes

Thuna Carpaccio 31
Carpaccio vom geräucherten Thunfisch im Sesammantel an Blattsalaten,
Avocadocremé und frischer Mango
Carpaccio of smoked tuna in sesame coating with lettuce, Avocado cram and fresh Mango
Carpaccio de thon fumé enrobé de sésame à la laitue, Crème d'avocat et mangue fraiche

Lardo di Colonnata mit karamellisierten Marroni 19
Lardo di Colonnata with caramelized chestnuts
Lardo di Colonnata aux marrons caramélisés



Kleiner gemischter Salat / Small mixed salad / Petite salade mêlée		14
Grosser gemischter Salat / Large mixed salad / Grande salade mêlée		22
Rote Beete Carpaccio an Blattsalaten, Ziegenfrischk�ase, Orangenfilets		29
Beetroot carpaccio with leaf salad, goat`s cheese, orange fillets		
Carpaccio de betterave, salade de feuilles, fromage de chèvre, filets d`orange		
Tomatensalat mit Kr�auterk�ase	1/1 Portion	26
Tomato salad with herb cheese	1/2 Portion	19
Salade de tomates avec fromage frais aux herbes		
Blattsalat mit warmem Ziegenk�ase und Tr�uffelhonig		30
Salad with warm goat cheese and truffle honey		
Salade de laitue avec fromage de chèvre chaud et miel � la truffe		
Blattsalat mit Mango und Riesenkrevetten		34
Leafy salad (lettuce) with mango and king prawns		
Salade de laitue avec mangue et crevettes géantes		
Blattsalat mit sautierten Pouletstreifen, Speck und Pilzen		34
Leafy salad (lettuce) with sautéed slices of chicken, bacon and mushrooms		
Salade de laitue avec émincé de filets de poulet sauté, lard et champignons		
Blattsalat mit Lammfiletstreifen und Johannisbeerbutter		36
Leafy salad (lettuce) with slices of lamb and red currant butter		
Salade de laitue avec �minc� de filets d`agneau et beurre aux groseilles		

Rösti, Speck <u>oder</u> Schinken, Ei und Salat		29
Rösti (hash-browns), bacon <u>or</u> ham, egg and salad / Rösti, lard <u>ou</u> jambon, �uf et salade		
Rösti, Kalbsbratwurst <u>oder</u> Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce und Salat		33
Rösti (hash-browns), veal sausage <u>or</u> pork sausage, onion sauce and salad		
Rösti, saucisse de veau <u>ou</u> saucisse de porc, sauce � l`oignon et salade		

K�sefondue / Cheese fondue / Fondue au fromage		p.P. 31
ab 2 Personen, from 2 people onwards, � partir de 2 personnes		

K�sefondue mit Trüffel		p.P. 41
Cheese fondue with truffles		
Fondue au fromage aux truffes		
ab 2 Personen, from 2 people onwards, � partir de 2 personnes		

Pot au feu (Siedfleisch mit Gemüse und Rindssuppe)		41
Pot au feu (boiled beef with vegetables and beef soup)		
Pot au feu (b�euf bouilli aux légumes et consommé de b�euf)		

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 7,7% MwSt All prices in Swiss Francs incl. VAT | Tous les prix sont TVA compris, exprimés en francs suisses

Herkunft Fleisch und Fisch / Origine viande et poisson / Origin meat and fish

Rind / b euf / beef Schweiz/Paraguay/ Suisse /Paraguay/ Switzerland / Paraguay Lamm / agneau / lamb²⁾ Neuseeland / Nouvelle Zélande / New Zealand
Hirsch / cerf / deer²⁾ Neuseeland / Nouvelle Zélande / New Zealand Kalb / veau / veal Schweiz / Suisse / Switzerland Schwein / porc / pork Schweiz / Suisse / Switzerland Krevetten / crevettes / shrimps Vietnam / Vietnam / Vietnam
Lachs / saumon Norwegen / Norvège / Norway Bison / bison / bison USA / USA / USA Huhn / Chicken / Poulet Schweiz / Suisse / Switzerland
Jakobsmuscheln / coquilles Saint-Jacques / scallops St. Jacques Kanada / Canada / Canada

²⁾ Importfleisch aus: Neuseeland: Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Nudeln *Testa Rossa* (Trüffelrahmsauce, Riesenkrevetten und Trüffel)	46
Noodles *Testa Rossa* (truffle cream sauce, king prawns and truffles)	
Nouilles *Testa Rossa* (sauce crème aux truffes, crevettes géantes et truffes)	
Trüffelravioli mit Trüffelrahmsauce	39
Ravioli with truffles and truffle cream sauce	
Raviolis aux truffes et sauce crème aux truffes	
Tagliatelle mit Safransauce und sautiertem Gemüse	31
Tagliatelle with saffron sauce and sautéed vegetables	
Tagliatelles à la sauce au safran et légumes sautés	
Tagliatelle mit Safransauce, sautiertem Gemüse und Jakobsmuscheln	39
Tagliatelle with saffron sauce, sautéed vegetables and scallops Saint-Jacques	
Tagliatelles à la sauce au safran, légumes sautés et coquilles Saint-Jacques	
Spaghetti *Palio* (Peperoncini, Knoblauch, Olivenöl und Tomaten)	27
Spaghetti *Palio* (pimientos, garlic, olive oil and tomatoes)	
Spaghettis *Palio* (piments, ail, huile d'olives et tomates)	
Spaghetti *Palio* mit Riesenkrevetten	37
Spaghetti *Palio* with king prawns	
Spaghettis *Palio* avec crevettes géantes	
Tagliatelle mit Pilzen an Rahmsauce	33
Tagliatelle with mushrooms and cream sauce	
Tagliatelles avec champignons et sauce à la crème	
Hausgemachte Spätzli mit Lachs und Rucola	33
Home-made spätzli with salmon and rucola	
Spätzlis maison avec saumon et rucola	
Penne *Fluhalp* (Auberginen, Zucchini, Tomaten, Schinken und Pilze)	28
Penne *Fluhalp* (egg-plants, zucchini, tomatoes, ham and mushrooms)	
Pennes *Fluhalp* (aubergines, courgettes, tomates, jambon et champignons)	
Spaghetti mit Tomatensauce und frischem Basilikum	25
Spaghetti with tomato sauce and fresh basil	
Spaghettis à la sauce tomate et basilic frais	

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 7,7% MwSt All prices in Swiss Francs incl. VAT | Tous les prix sont TVA compris, exprimés en francs suisses

Herkunft Fleisch und Fisch / Origine viande et poisson / Origin meat and fish

Rind / bœuf / beef Schweiz/Paraguay/ Suisse /Paraguay/ Switzerland / Paraguay **Lamm / agneau / lamb**² Neuseeland / Nouvelle Zélande / New Zealand
Hirsch / cerf / deer² Neuseeland / Nouvelle Zélande / New Zealand **Kalb / veau / veal** Schweiz / Suisse / Switzerland **Schwein / porc / pork** Schweiz / Suisse / Switzerland **Krevetten / crevettes / shrimps** Vietnam / Vietnam / Vietnam
Lachs / saumon / salmon Norwegen / Norvège / Norway **Bison / bison / bison** USA / USA / USA **Huhn / Chicken / Poulet** Schweiz / Suisse / Switzerland
Jakobsmuscheln / coquilles Saint-Jacques / scallops St. Jacques Kanada / Canada / Canada

² Importfleisch aus: Neuseeland: Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Lammfilet mit Johannisbeerbutter 47
Lamb fillet with red currant butter / Filet d'agneau avec beurre aux groseilles

Rindsfilet mit Kräuterbutter (200 g) 56
Fillet of beef with herb butter / Filet de bœuf avec Café de Paris

Hirschfilet mit sautierten Pilzen und glasierten Marroni 52
Fillet of deer with sautéed mushrooms and glazed chestnuts
Filet de cerf avec champignons sautés et marrons glacés

Kalbssteak mit Pilzrahmsauce (200 g) 58
Veal steak with mushroom cream sauce / Steak de veau à la sauce crème aux champignons

Bisonfilet auf Rucola mit Trüffel 76
Fillet of bison on rucola with truffles
Filet de bison sur rucola avec truffes

Zu diesen Gerichten servieren wir Tagliatelle oder Kartoffelgratin und Salat.
With those dishes we serve tagliatelle or gratinated potatoes and salad.
Ces plats sont servis avec tagliatelles ou gratin de pommes de terre et salade.

Pfannkuchen mit frischen Heidelbeeren oder Himbeeren und Vanillesauce 19,50
Pancake with fresh blueberries or raspberries and vanilla sauce
Crêpe aux myrtilles ou framboises fraîches et sauce vanille

Crêpe Fluhalp mit Vanilleeis und Schokoladensauce 16
Pancake Fluhalp with vanilla ice cream and chocolate sauce
Crêpe Fluhalp avec glace vanille et sauce chocolat

Hausgemachter Apfelstrudel oder Aprikosenkuchen 10
- mit Vanillesauce oder Schlagrahm 11
Home-made apple strudel or apricot pie
- with vanilla sauce or whipped cream
Strudel aux pommes ou tarte aux abricots maison
- avec sauce vanille ou crème fouettée

Hausgemachter Schokoladenkuchen 10
- mit Vanillesauce oder Schlagrahm 11
Home-made chocolate cake
- with vanilla sauce or whipped cream
Gâteau au chocolat maison
- avec sauce vanille ou crème fouettée

Fluhalp's Himbeertraum 16
Frische Himbeeren, Vanilleeis, Himbeerlimes, Schlagrahm
Fresh raspberries, vanilla ice cream, raspberry pulp liqueur and whipped cream
Framboises fraîches, glace vanille, liqueur à la pulpe de framboise et crème fouettée

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 7,7% MwSt All prices in Swiss Francs incl. VAT | Tous les prix sont TVA compris, exprimés en francs suisses

Herkunft Fleisch und Fisch / Origine viande et poisson / Origin meat and fish

Rind / bœuf / beef Schweiz/Paraguay/ Suisse /Paraguay/ Switzerland / Paraguay **Lamm / agneau / lamb**² Neuseeland / Nouvelle Zélande / New Zealand
Hirsch / cerf / deer² Neuseeland / Nouvelle Zélande / New Zealand **Kalb / veau / veal** Schweiz / Suisse / Switzerland **Schwein / porc / pork** Schweiz / Suisse / Switzerland **Krevetten / crevettes / shrimps** Vietnam / Vietnam / Vietnam
Lachs / saumon / salmon Norwegen / Norvège / Norway **Bison / bison / bison** USA / USA / USA **Huhn / Chicken / Poulet** Schweiz / Suisse / Switzerland
Jakobsmuscheln / coquilles Saint-Jacques / scallops St. Jacques Kanada / Canada / Canada

² Importfleisch aus: Neuseeland: Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.