

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

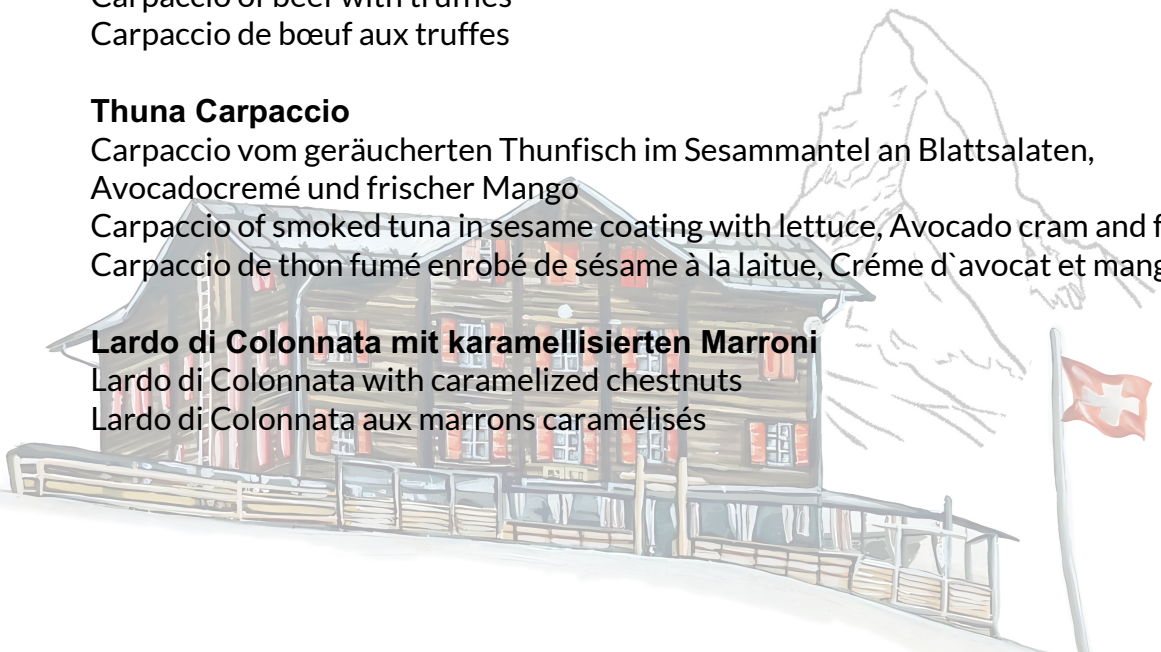
Stelliseeteller 1/1 Portion 33
 Lachs, Krevetten in Cocktailsauce, 1/2 Portion 26
 Krevetten mit Knoblauch und Olivenöl mariniert auf Blattsalat
 Salmon, shrimps in cocktail sauce,
 shrimps marinated in garlic and olive oil with leavy Salad
 Saumon, crevettes à la sauce cocktail,
 crevettes marinées 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
Gelbe Beete Carpaccio an Blattsalaten, Ziegenfrischk�ese, Orangenfilets Yellow beets carpaccio with leaf salad, goat`s cheese, orange fillets Carpaccio de betterave jaunes, salade de feuilles, fromage de chèvre, filets d`orange		29
Tomatensalat mit Kr�uterk�ese Tomato salad with herb cheese Salade de tomates avec fromage frais aux herbes	1/1 Portion 1/2 Portion	26 19
Blattsalat mit warmem Ziegenk�ese und Tr�uffelhonig Salad with warm goat cheese and truffle honey Salade de laitue avec fromage de chèvre chaud et miel � la truffe		29
Blattsalat mit Mango und Riesenkrevetten Leafy salad (lettuce) with mango and king prawns Salade de laitue avec mangue et crevettes géantes		34
Blattsalat mit sautierten Pouletstreifen, Speck und Pilzen Leafy salad (lettuce) with sautéed slices of chicken, bacon and mushrooms Salade de laitue avec émincé de filets de poulet sauté, lard et champignons		34
Blattsalat mit Lammfiletstreifen und Johannisbeerbutter Leafy salad (lettuce) with slices of lamb and red currant butter Salade de laitue avec émincé de filets d`agneau et beurre aux groseilles		34

Rösti, Speck <u>oder</u> Schinken, Ei und Salat Rösti (hash-browns), bacon <u>or</u> ham, egg and salad / Rösti, lard <u>ou</u> jambon, œuf et salade		29
Rösti, Kalbsbratwurst <u>oder</u> Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce und Salat 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		33

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

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

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

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

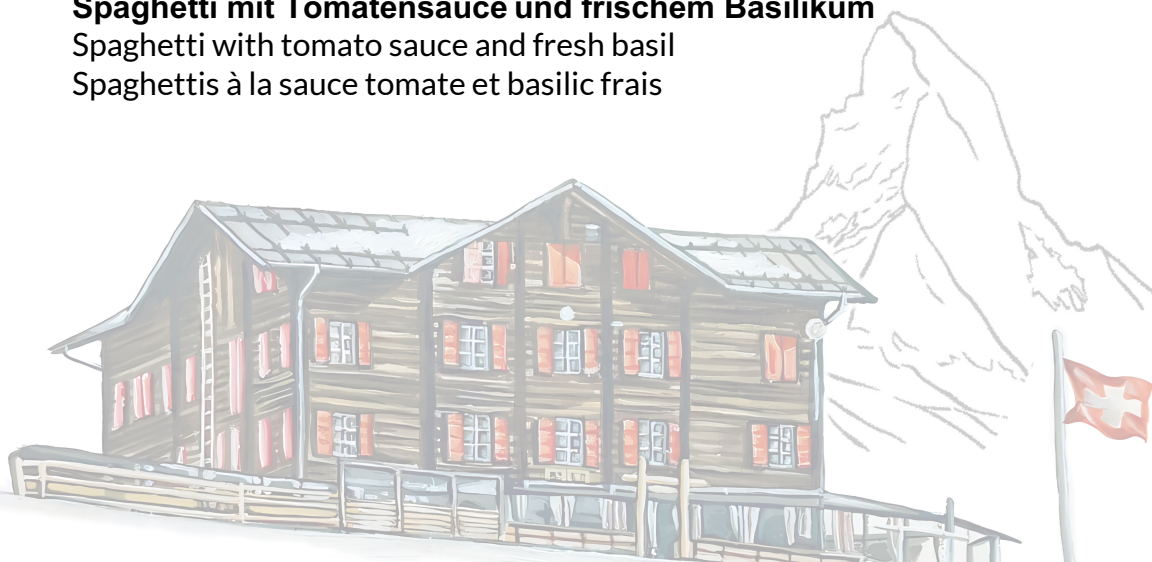
Herkunft Fleisch und Fisch / Origine viande et poisson / Origin meat and fish

Rind / b euf / beef Schweiz/Paraguay/ Suisse /Paraguay/ Switzerland / Paraguay Lamm / agneau / lamb* 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.

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 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/Suisse/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/Schweiz/Suisse/Schweiz / 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
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 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 / 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 / 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.