

Bergrestaurant Fürenalp 1.850 m ü.M

WIR FREUEN UNS, SIE IN LUFTIGER HÖHE BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN!

Im Bergrestaurant werden Ihnen drinnen und draussen aus Schweizer Küche sowie andere Leckereien serviert. Zusätzlich bieten wir unseren Gästen jeweils wechselnde Tagesgerichte und gute Tropfen aus dem Weinkeller an.

Nebst dem gemütlichen Restaurant steht Ihnen die bediente Sonnenterrasse mit grandioser Aussicht auf die Bergwelt zur Verfügung. Geniessen Sie die Ruhe und tanken Sie Kraft inmitten von Bergen und reiner Luft.

Wenn Sie einmal oben feiern wollen, stellen wir Ihnen für Gruppen und Feste gerne eine individuelle Offerte mit speziellen Menüvorschlägen zusammen.

Für Abendanlässe empfehlen wir uns für zwischen 20 und 50 Personen. Melden Sie sich bei uns. Wir helfen gerne dabei, Ihnen ein unvergessliches Fest auf der Fürenalp zu organisieren.

Während den Sommermonaten kann auch auf Fürenalp übernachtet werden.

Zur Verfügung stehen 3 Bergzimmer mit insgesamt 8 Betten.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und eine gemütliche Auszeit bei uns.

Herzlichst, Urs & Josefa Portmann, Gastgeber



Telefon: 041 637 39 49

passcode: spannort

Natel: 079 425 81 31

restaurant@fuerenalp.ch

www.fuerenalp.ch

ZMORGE / BREAKFAST (9 AM – 11 AM)



Frühstücken auf der Fürenalp auf 1.850 m.ü.M.

Breakfast at Fürenalp 1850 m

Der perfekte Start in den Tag mit einem feinen Zmorge auf der Fürenalp. Egal ob bei schönem Wetter auf der Terrasse mit Blick auf eine grandiose Bergwelt oder bei Schneefall im heimeligen Bergrestaurant mit Cheminée und Blick ins Tal.

The perfect start into the day with a nice breakfast at Fürenalp. Enjoy the magnificent mountain scenery at the sun terrace or in our cosy restaurant with a fireplace and beautiful valley view.

Kleines Frühstück / Continental Breakfast

12.50

- 1 Heissgetränk nach Wahl, choose your hot drink
- 1 Briochegipfeli, Brot, Swiss croissant, bread
- Butter, Konfi, Honig, butter, marmelade, honey

Fürenalp Frühstück / Fürenalp Breakfast

19.50

- 1 Heissgetränk nach Wahl, choose your hot drink
- 1 Glas Orangensaft, orangejuice
- 1 Briochegipfeli, Brot, Swiss croissant, bread
- Butter, Konfi, Honig, butter, marmelade, honey
- Kleines Wurst & Käse Plättli garniert, cold cuts with cheese

Frühstücksergänzungen / Supplements

1 Spiegelei, 1 fried egg	3.80
2 Rührei natur, 2 scrambled eggs	7.50
1 Portion Rösti natur, rösti potatoes nature	9.00
1 Portion Rösti mit Speck, rösti potatoes with bacon	12.00

KALT`S UND WARM`S ZÜG / COLD & WARM

GRÜEN FUETTER / SALAD

Hüttensalat – verschiedene Blattsalate und Sprossen
Leaf salad with sprouts 9.80
mit Hausdressing oder Olivenöl und Essig
with French or Italian dressing

SUPPENÄ / SOUPS

Tagessuppe / Soup of the day 8.50

Feine Gemüse-Safran Bouillon/
Tasty homemade saffron vegetable broth 13.50
serviert mit einer kleinen, hausgemachten Linsen-Spinat-Maultasche
served with a small lentil spinach dumpling

Fonduekäse-Cremesuppe/
Fonduecheese-Cremessoup 13.20
begleitet von einer Pizza-Blätterteigschnecke
served with a small pizza puff pastry

ZVIERI / CHEESE AND COLD CUTS

Chäsplättli mit lokalem Bergkäse / Local mountain cheese
serviert mit Brot und Butter sowie einem Glas Féchy Rouge 21.50
served with bread and butter & a glass of red wine (Féchy rouge)

Regionale Trockenfleischspezialitäten/ Selection of dried meat 28.00
plus Bergkäse, plus cheese + 5.00

Alle Plättli werden mit Brot und Butter serviert, all *served with bread and butter*

US DÄ WARMÄ CHUCHI / WARM MAIN DISHES

“Chässchnitte” / «Cheeseschnitte»

Hausbrot mit einem Spritz Féchy, überbacken mit Schinken,
Raclettekäse und Spiegelei

18.50

Sliced bread dripped with white wine, gratinated with ham,
raclette cheese and fried egg

Racletterösti im Pfännli / Swiss potato Rosti with raclette cheese
mit gebratenem Speck und Spiegelei

23.50

with crisp bacon and fried egg

Dädi`s Hackdätschli / Dady`s homemade meatballs
mit Kartoffelstock und Gemüse

22.50

with mashed potatoes and vegetables

Äplermagronen mit Apfelmus

21.50

Macaroni and potatoes

in creamy sauce «Swiss alps style» with crispy onions
served with apple sauce

Pommes frites / French fries

kleine Portion / small 6.50

grosse Portion / large

10.50

SPEZ.- CHÄRTL / FÜRENALP SPECIALS

Chefs Kutteln / «Beef tripe à la Chef» 19.80
mit Bergkäse überbacken, dazu in Butter geschwenkte Kartoffeln
with steamed potatoes, topped with alpine cheese

Gegrillte Alpenkräuter-Bratwurst / 24.00
Grilled Sausage "Alpineherbs"
serviert mit Butterrösti
served with crispy rösti potatoes

«Cordon bleu « / «Swiss Style Cordon bleu» 29.80
Paniertes, mit Schinken und Alpkäse gefülltes Schweineschnitzel
Serviert mit pommes frites
Classic breaded pork escalope filled with alp cheese & ham
served with French fries

Sautierte, würzig marinierte Maispouarden Supreme / 31.00
Sauteed spicy marinated yellow chicken breast
serviert mit frischen Sommersalaten
served with seasonal leaf salads

SÜESSES /DESSERT

Unser tägliches Kuchenangebot lt. Kuchenvitrine im Restaurant /
please see our selection of homemade cakes in the restaurant

Kuchen ohne Rahm / Cake	6.50
mit Rahm / additional whipped cream	+ 1.50
Sahne-, Quarktorten nach Verfügbarkeit/ cream cake on request	8.00

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott / «Kaiserschmarrn»
Sweet fluffy shredded pancake with plum compot

kleine Portion /small	9.80
grosse Portion /large	16.80

Frutiger Meringues / Meringue cookies

mit Rahm und Glacé nach Wahl with whipped cream and ice cream	
klein (mit 1 Kugel Glacé) /small with 1 ball ice cream	8.50
gross (mit 2 Kugeln Glacé) / large with 2 balls ice cream	11.50

3 Stck. Apfelkuchlein mit Vanilleglacé	9.80
3 baked apple rings with vanilla ice cream	

“Beeren Coupe” / “Ice cream Dessert with Berries”

Frische marinierte saisonale Beeren mit feinem Alpyoghurt
und Vanilleglacé

klein /small	9.50
gross / large	13.50

Verschiedene Glacé Aromen & Coupe / please ask for more ice cream
creations

Fragen Sie nach der Glacékarte

GETRÄNKE / BEVERAGES

MINERALWASSER UND SÜSSGETRÄNKE (PET) / SOFTDRINKS

Mineralwasser mit /ohne Kohlensäure, sparkling or still water	5dl	5.50
Cola, Cola Zero, Fanta, coke, zero, sinalco	5 dl	5.80
Rivella rot, blau, Rivella red, blue	5 dl	5.80
Elmer Citro, citro lemon	5 dl	5.80
Apfelschorle, apple spritzer	5 dl	5.80
Eistee, ice tea	5 dl	5.80
Ramseier Apfelsaft, apple juice	5 dl	6.00
Beckenrieder Orangenmost Bügel, local orange lemonade	5 dl	6.00
Orangensaft, orange juice	3 dl	4.80
Schweppes Tonic oder Bitter Lemon	2 dl	4.80

WARME GETRÄNKE / COFFEE, TEA, MILK

Kaffee, Espresso, Schale, coffee, espresso, milkcoffee	4.50
Doppelter Espresso, double espresso	5.70
Cappuccino, cappuccino	5.00
Latte Macchiato, latte macchiato	5.00
Kaffee Mélange (mit Rahm) coffee with whipped cream	5.50
Gschwendner Tee / supreme tea	4.80
<i>(Gourmet-Kräuter mit Verveine, Asam Schwarz, Grün Manjolai, Pfefferminze, Früchte, Rooibos mit Ingwer-Lemon) (herb, black, green, mint, fruit, rooibos ginger-lemon)</i>	
Apfelpunsch, Orangenpunsch, apple punch, orange punch	4.50
Heisse Ovomaltine / Schoggi, hot ovomaltine, hot chocolate	4.80
mit Rahm, with cream	+ 1.20

GETRÄNKE / BEVERAGES

CAFE/TEE/SCHOGGI MIT PFIFF / COFFEE/TEA/CHOCOLATE WITH BOOZE

Hüttenkafi, Fürenalp house coffee <i>marinierte Kirschen, Kafi im Glas, 4 cl Kirsch und Rahm</i> <i>cherries in alcohol, 4 cl kirsch, coffee and whipped cream</i>	7.90
Kafi Lutz - der Klassiker, coffee in glass & spirit <i>Träsch, Zwetschge, Chrüter, Halb-Halb, Williams, Pflümli, je 3 cl</i> <i>select your spirit: fruit, pear, plum or herb, 3 cl</i>	5.90
Schümli Pflümli, <i>Kafi im Glas, 4 cl Pflümli und Rahm</i> <i>coffee in glass, 4cl plum spirit, whipped cream</i>	7.00
Kafi Baileys, coffee baileys <i>Baileys 4 cl mit Kaffee und Rahm, baileys 4 cl with coffee and cream</i>	7.90
Coretto Grappa, coretto grappa <i>Espresso mit einem Schuss Grappa, espresso with a shot of grappa</i>	6.00
Jägertee, "Jagertea" Alkoholischer Rumpunsch, alcoholic rum punch	7.50
Tee mit Rum, tea with rum black tea with 4 cl rum	7.00
Hausgemachter Glühwein nach Geheimrezept, «Glühwein» homemade mulled wine	7.50
Heisse Schokolade mit Baileys oder Rum (4cl) und Rahm Hot chocolate with baileys or rum (4cl) and whipped cream	8.50

Alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt.

BIER IM OFFENAUSSCHANK / DRAFT BEER

Feldschlösschen Chübel, swiss lager beer large	5 dl	5.80
Feldschlösschen Chübeli, swiss lager beer small	3 dl	4.80
Panache, Shandy large	5 dl	5.80
Panache, Shandy small	3 dl	4.80

BIER IN FLASCHEN / BEER IN BOTTLE

Feldschlösschen Bügel, bottle swiss beer, unfiltered, malty	5 dl	6.00
Augustiner Edelstoff, bottle bavarian lager beer 5,6%	5 dl	7.00
Franziskaner Weissbier, bottle bavarian wheat beer	5 dl	7.50
Schneiderweisse alkoholfrei, wheat beer nonalcoholic	5 dl	7.50
Feldschlösschen Alkoholfrei, small bottle lager nonalcoholic	3.3 dl	5.00

MOST IN BÜGEL-FLASCHEN / CIDER IN BOTTLE

Most mit Alkohol (klar od. trüb)	5 dl	6.00
Cider clear or unfiltered with alcohol		
Most alkoholfrei klar Cider non-alcoholic	5 dl	5.80

SPIRITUOSEN / SPIRIT

Grappa di Merlot Ticinese	40 %	2 cl	7.50
Fassbind Williamine	40 %	2 cl	8.00
Fassbind Kirsch, cherry	40 %	2 cl	8.00
Williams Morand	43 %	2 cl	9.00
Cognac Rémy Martin VSOP	40 %	2 cl	9.00
Calvados Morin Père & Fils	40 %	2 cl	9.00
Säntis Whisky	43 %	4 cl	15.50
Absolut Vodka	40 %	4 cl	8.50
Swiss Genuine Alpine Herbs Gin	40 %	4 cl	11.00

BITTER / HERBAL LIQUEUR

Appenzeller Alpenbitter	29 %	4 cl	7.50
Ramazotti	30 %	4 cl	7.50

APÉRITIFS / APERITIF DRINKS

Aperol, Italian Apéritif	11%	4 cl	6.00
Cynar	16,5 %	4 cl	6.00
Campari	23 %	4 cl	6.00
Martini Bianco		4 cl	6.00
Campari Orange			9.00
Aperol Spritz mit Prosecco			9.00
Sanbitter (ohne Alkohol, non-alcoholic)		1 dl	5.00
Sanbitter mit Orangensaft, with orange juice		2 dl	6.50

Alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt.

0.75 l FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK /

OUR SELECTION OF BOTTLEWINE AVAILABLE GLASS BY GLASS

Schaumwein, Sparkling wine

1dl 8.00

Tezze die Piave

Prosecco Spumante DOC. Treviso Extra Dry, Spritzig ,elegant ,süffig

Weiss, White

Féchy Mon Pichet (Waadt CH)

0.5 l Flasche 27.00

Jacques et Alain Pélichet, Féchy

Chasselas, Süffig -spritzig -fein -trocken

Pinot Gris Féchy (Waadt CH)

1 dl	2dl	3 dl	5dl
6.50	13.00	19.50	32.50

Jacques et Alain Pélichet,

Fülliger, reichhaltiger und frischer Wein

Tratto fino (Tessin CH)

7.00	14.00	21.00	35.00
------	-------	-------	-------

Merlot Bianco-Kerner

Tenuta San Giorgio Cassina d'Agno

Frucht vom Merlot, erfrischende Säure vom Kerner, gelungene und ausdrucksvolle Assemblage

Chardonnay (Wallis CH)

7.00	14.00	21.00	35.00
------	-------	-------	-------

Cave Ardévaz, Boven, Chamoson

Zarte mineralische Ausstrahlung, harmonisch und vielschichtig, ein erfrischender Chardonnay

Petite Arvine (Wallis CH)

7.50	15.00	22.50	37.50
------	-------	-------	-------

Thierry Constantin, Pont-de-la-Morge

Eine schöne Frische. Lebhaft und sortentypisch mit leicht herb-salzigem Abgang. Trockener Wein

Unser Angebot für weitere Flaschenweine finden Sie in der grossen Weinkarte

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK /
OUR SELECTION OF BOTTLEWINE AVAILABLE GLASS BY GLASS

Rot, Red

Hallauer Beerliwein (Schaffhausen CH) **0.5 l Flasche 33.50**

Weingut Ruedi Baumann, Oberhallau

Pinot Noir, Beerige Frucht, süffig, ein Schmeichler

	1dl	2 dl	3dl	5dl
Féchy Rouge (Waadt CH) 6.50 13.00 19.50 32.50				
Jacues Alain Pelichet Fechy				
<i>Gamaret, Gar noir, Schmackhaft, beerige Frucht, feine Tannine, verspielte Aromatik</i>				
Merlot Gota (Tessin CH) 8.00 16.00 24.00 40.00				
Kopp von der Crone-Visini, Barbengo				
<i>Schmeichler, feinschichtig herb-fruchtige Note mit rassiger Frische</i>				
Cabernet Jura (Aargau CH) 8.00 16.00 24.00 40.00				
Weingut Hartmann, Remingen				
<i>Rosenaroma mit Kirschen und schwarzen Beeren</i>				
Primitivo di Manduria (IT) 7.00 14.00 21.00 35.00				
Salento Rosso, Villa Santera, Leone de Castris				
<i>Intensiver, charakteristischer Duft, fruchtig, sehr reich mit leichten Kirschen- und Lakritzearomen, samtig mit warmen Bouquet</i>				

Unser Angebot für weitere Flaschenweine finden Sie in der grossen Weinkarte

Alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt.