

# 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 einem gemütlichen Restaurant mit Cheminée (50 Sitzplätze) sowie dem Stübli im Untergeschoss (22 Sitzplätze) 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.

Herzlichst, Urs & Josefa Portmann, Gastgeber

Telefon: 041 637 39 49

Natel: 079 425 81 31

[restaurant@fuerenalp.ch](mailto:restaurant@fuerenalp.ch) [www.fuerenalp.ch](http://www.fuerenalp.ch)

Passcode: spannort





Geschätzte Gäste

Im Restaurant und auf der Terrasse können Sie in Bar sowie mit gängigen Karten Maestro, Visa, Mastercard und Postcard bezahlen. Wir möchten Sie gerne darauf hinweisen, dass es uns zu hektischen Stosszeiten leider nicht möglich ist, bei Gruppen ab 6 Personen Kartenzahlungen im Einzelinkasso zu akzeptieren.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis!

Dear Guests,

in our restaurant and sun terrace we accept cash, maestro, visa and mastercard. We kindly advise that we don't accept individual payments by creditcard for groups 6 persons and more during rush hour.  
Thank you for your understanding!

## 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 Briohegipfeli, 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 Briohegipfeli, 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 |

TÄGLICH BIS 11:00 UHR    DAILY TO 11 AM

## KALT`S UND WARM`S ZÜG / COLD & WARM

### GRÜNEN FUETTER / SALAD

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

### SUPPENÄ / SOUPS

Tagessuppe / Soup of the day 8.50

Cremige rote Currysuppe mit Kokosnussmilch  
creamy soup of red curry and coconut milk 13.80  
*serviert mit Kichererbsen-Pastetchen  
served with a homemade chick peas puff pastry*

Schmackhafte Bündner Gerstensuppe / Swiss barley soup 13.50  
*serviert mit einer kleinen Trockenfleisch-Pizzette  
served with a small sour dough mini pizza*

### 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

23.80

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

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Chefs Kutteln / «Beef tripe à la Chef»</b><br>mit Bergkäse überbacken, dazu in Butter geschwenkte Kartoffeln<br>with steamed potatoes, topped with alpine cheese   | <b>19.80</b> |
| <b>«Alp Cordon Bleu» Paniertes Schweinskarree gefüllt mit</b><br>Alpkäse und Schinken, dazu pommes frites und Saisongemüse<br>“Alp Cordon Bleu” Breaded pork schnitzel stuffed with ham and alpcheese<br>served with French fries and saisonal vegetables | <b>32.00</b> |
| <b>Hausmarinierter Hirschpfeffer / Ragout of dear</b><br>serviert mit feinen Butterspätzli, Rotkraut, glacierten Marroni und<br>Preiselbeerbirne<br>served with spaezle, red cabbage and glazed chestnuts   | <b>29.50</b> |
| <b>Serviettenknödel auf frischen sautierten Rahmschwämmli</b><br>serviert mit einem kleinen Hüttensalat<br>In butter roasted bread dumplings on sauteed creamy mushrooms<br>served with a small green leaf salad  | <b>28.00</b> |
| <b>A la minute sautiertes Rehfilet – Gulasch “Stroganoff”</b><br>mit Schupfnudeln und Herbstgemüse<br>Sauteed ragout of venison tenderloin “Stroganoff”<br>served with potatoe noodles and vegetables   | <b>42.00</b> |

## SÜESSES /DESSERT

|  |        |
|--|--------|
| Unser tägliches Kuchenangebot lt. Kuchenvitrine im Restaurant /<br>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   |
| <br>   |        |
| Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott / «Kaiserschmarrn»<br>Sweet fluffy shredded pancake with plum compot  |        |
| kleine Portion /small  | 9.80   |
| grosse Portion /large  | 16.80  |
| <br>   |        |
| Frutiger Meringues / Meringue cookies<br>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  |
| <br>   |        |
| 3 Stck. Apfelkuchlein mit Vanilleglacé   | 9.80   |
| 3 baked apple rings with vanilla ice cream   |        |
| <br>   |        |
| “Heidelbeeren Coupe”/ Coupe Glacee Berries<br>Marinierte Heidelbeeren mit Bourbon Vanilleglacé und Rahn<br>Marinated blueberries with bourbon vanilla ice cream<br>and whipped cream |        |
| klein /small   | 9.50   |
| gross / large  | 13.50  |
| <br>   |        |
| Verschiedene Glacé Aromen & Coupe / please ask for more ice cream<br>creations<br><i>Fragen Sie nach der Glacékarte</i>  |        |

## GETRÄNKE / BEVERAGES

### MINERALWASSER UND SÜSSGETRÄNKE (PET) / SOFTDRINKS

|  |      |      |
|--|------|------|
| Mineralwasser mit /ohne Kohlensäure,<br>sparkling or still water         | 5dl  | 5.50 |
| Pepita Cola od. Cola Zero, sinalco,<br>Pepita coke or 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,<br>local orange lemonade                 | 5 dl | 6.00 |
| Orangensaft, orange juice  | 3 dl | 4.80 |
| Schweppes Tonic oder Bitter Lemon  | 2 dl | 4.80 |

*Hausgemachter Eistee (nach Verfügbarkeit) 5 dl Karaffe 6.50*  
*Homemade Ice tea (subject to availability) 5dl decanter*

### WARME GETRÄNKE / COFFEE, TEA, MILK

|   |        |
|---|--------|
| Kaffee, Espresso, Schale, coffee, espresso, milcoffee   | 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,<br/>Früchte, Rooibos mit Ingwer-Lemon)</i> |        |
| <i>(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<br><i>marinierte Kirschen, Kafi im Glas, 4 cl Kirsch und Rahm</i><br><i>cherries in alcohol, 4 cl kirsch, coffee and whipped cream</i>                      | 7.90 |
| Kafi Lutz - der Klassiker, coffee in glass & spirit<br><i>Träsch, Zwetschge, Chrüter, Halb-Halb, Williams, Pflümli, je 3 cl</i><br><i>select your spirit: fruit, pear, plum or herb, 3 cl</i> | 5.90 |
| Schümli Pflümli,<br><i>Kafi im Glas, 4 cl Pflümli und Rahm</i><br><i>coffee in glass, 4cl plum spirit, whipped cream</i>  | 7.00 |
| Kafi Baileys, coffee baileys<br><i>Baileys 4 cl mit Kaffee und Rahm, baileys 4 cl with coffee and cream</i>   | 7.90 |
| Coretto Grappa, coretto grappa<br><i>Espresso mit einem Schuss Grappa, espresso with a shot of grappa</i>   | 6.00 |
| Jägertee, "Jagertea"<br>Alkoholischer Rumpunsch, alcoholic rum punch  | 7.50 |
| Tee mit Rum, tea with rum<br>black tea with 4 cl rum  | 7.00 |
| Hausgemachter Glühwein nach Geheimrezept, «Glühwein»<br>homemade mulled wine  | 7.50 |
| Heisse Schokolade mit Baileys oder Rum (4cl) und Rahm<br>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 | 6.20 |
| Feldschlösschen Chübeli, swiss lager beer small | 3 dl | 4.90 |
| Panache, Shandy large                           | 5 dl | 6.20 |
| Panache, Shandy small                           | 3 dl | 4.90 |

### **BIER IN FLASCHEN / BEER IN BOTTLE**

|  |        |      |
|--|--------|------|
| Feldschlösschen Bügel, bottle swiss beer, unfiltered, malty  | 5 dl   | 6.50 |
| 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                               |        | 4 cl | 9.00 |
| Aperol Spritz mit Prosecco                   |        |      | 9.00 |
| Lillet Rosé mit Tonic                        |        |      | 8.50 |
| 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 / WEISS

### 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)**

Jacques et Alain Pélichet, Féchy

*Chasselas, Süffig -spritzig -fein -trocken*

0.5 l Flasche 27.00

#### **Pinot Gris Féchy (Waadt CH)**

Jacques et Alain Pélichet,

*Fülliger, reichhaltiger und frischer Wein*

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

#### **Tratto fino (Tessin CH)**

Merlot Bianco-Kerner

Tenuta San Giorgio Cassina d'Agno

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

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

#### **Chardonnay (Wallis CH)**

Cave Ardévaz, Boven, Chamoson

*Zarte mineralische Ausstrahlung, harmonisch und vielschichtig, ein erfrischender Chardonnay*

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

#### **Petite Arvine (Wallis CH)**

Thierry Constantin, Pont-de-la-Morge

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

|      |       |       |       |
|------|-------|-------|-------|
| 8.00 | 16.00 | 24.00 | 40.00 |
|------|-------|-------|-------|

[Unser Angebot für weitere Flaschenweine finden Sie in der grossen Weinkarte](#)

**FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK / ROT**  
**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)                    7.00    14.00    21.00    35.00  
Jacues Alain Pelichet Fechy  
*Gamaret, Gar noir, Schmackhaft, beerige Frucht, feine Tannine, verspielte Aromatik*

**Merlot Acqua Reale** (Tessin CH)            8.00    16.00    24.00    40.00  
Robin Garzoli, Maggia  
*Dunkelbeerig, reife Aromen, feiner Tabak, im Gaumen beerig mit samtiger Tannine*

**Cabernet Jura** (Aargau CH)                    8.00    16.00    24.00    40.00  
Weingut Hartmann, Remingen  
*Rosenaroma mit Kirschen und schwarzen Beeren*

**Primitivo di Manduria** (IT)                    7.00    14.00    21.00    35.00  
Salento Rosso, Villa Santera, Leone de Castris  
*Intensiver, charakteristischer Duft, fruchtig, sehr reich mit leichten Kirschen- und Lakritzaromen, samtig mit warmen Bouquet*

**[Unser Angebot für weitere Flaschenweine finden Sie in der grossen Weinkarte](#)**

**Alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt.**