

Menuvorschläge

*ab 10 bis 65 Personen
Abendfahrten mit Talfahrt ab 15 Personen möglich*

Die von uns zusammengestellten Vorschläge geben Ihnen Anregungen und zeigen Ihnen unsere Möglichkeiten auf.

Gerne gehen wir auf Ihre persönlichen Wünsche ein. Bei einem Gespräch finden wir das Ihrem Budget und Ihren Vorstellungen entsprechende Menu.

Wir freuen uns schon jetzt, Ihrem nächsten Anlass, sei es Geburtstag, Geschäftsessen, Seminar, Polterabend, Hochzeit,... den gebührenden Rahmen zu geben. Im Anschluss können Sie in der Alphütte übernachten und vom Bett aus die Sterne zählen oder mit der Luftseilbahn wieder zurück ins Tal.

Gerne organisieren wir für Sie die Frühfahrt (bei Zmorgä) oder die nächtliche Talfahrt und hoffen, dass Sonnenschein, Sternenhimmel oder sogar Mondschein mithelfen, Ihren Tag oder Abend bei uns unvergesslich zu machen.

Auf Ihren Besuch freut sich

Vreni Hurschler und Team



*Tel. Restaurant 041 637 39 49
079 294 94 30*

Tel. Luftseilbahn 041 637 20 94

www.fuerenalp.ch

Unsere Erlebnisküche

Wir haben hier für Sie verschiedene schmackhafte Menus zusammengestellt. Falls Sie einen speziellen Wunsch haben, lassen Sie es uns wissen. Unsere Vorschläge lassen sich auch um einen oder zwei Gänge erweitern oder kürzen. Sie können auch einzelne Gerichte eines Menus nach Ihrem Geschmack austauschen. Gerne beraten wir Sie beim Organisieren Ihres Anlasses persönlich.

Holzschuh -Menü:

Salatbouquet mit Überraschung	Fr. 10.50
Steinpilzbouillon mit Gemüsestreifen und Geflügelklösschen	Fr. 5.00
Schweinssteak unter der Käsekruste Kartoffelschnitzli Gemüse	Fr. 22.00
Parfaitglace reich garniert	Fr. 10.50
	<hr/>
	Fr. 48.00
(Preis für Kalbssteak Fr. 35.50)	

Blattsalat mit gebratenen Huiswürstli	Fr. 9.50
Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen und Edelweissen	Fr. 4.50
Aelplermagronen mit Apfelmus	Fr. 18.00
Gebrannte Creme mit Nussroulade	Fr. 9.50
	<hr/>
	Fr. 41.50

<i>Salatblume mit Schinkenmousse und Rohschinken</i>	Fr. 12.50
<i>Pilzschaumsuppe mit Kräuterbaquette</i>	Fr. 5.50
<i>Lammrückenfilet in der Kräuterkruste</i>	
<i>Rosmarinjus</i>	
<i>Röstikroquetten</i>	
<i>Bohnenbündel und Rüebli</i>	Fr. 29.00
<i>Schoggikuchen mit Vanilleglace</i>	Fr. 9.50
	<hr/>
	Fr. 56.50

Weitere Ideen

Apero:

<i>Chips und Nüssli</i>	Fr. 2.00
<i>Blätterteiggebäck hausgemacht</i>	Fr. 4.00
<i>Fürenteller</i>	Fr. 6.50

Getränkeempfehlung:

Holunderwein, Früchtebowle oder leicht alkoholhaltiger Drink

Vorspeisen:

<i>Bouillon mit Einlage</i>	Fr. 3.50
<i>Tomatencremsuppe</i>	Fr. 4.00
<i>Kürbissuppe (Saison)</i>	Fr. 4.00
<i>Knoblauchsuppe mit Croutons</i>	Fr. 4.50
<i>Grüner Salat klein</i>	Fr. 5.50
<i>Grüner Salat gross</i>	Fr. 7.00
<i>Gemischter Salat</i>	Fr. 9.00

Hauptgänge:

<i>Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Butternudeln und Gemüse</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Schweinssteak mit Kräuterbutter mit Salaten garniert</i>	<i>Fr. 22.50</i>
<i>Rinds- oder Schweinsbraten mit Kartoffelstock und Gemüse</i>	<i>Fr. 21.50</i>
<i>Schweinssteak an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelschnitzli und Gemüse</i>	<i>Fr. 23.50</i>
<i>Käsefondue mit Birnen Brotwürfel und Gschwellti</i>	<i>Fr. 20.50</i>
<i>Aelplermagronen mit Apfelmus</i>	<i>Fr. 18.00</i>

Desserts:

<i>Kleiner Fürencoupe</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Merinques mit Rahm und Glace</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Hausgemachter Kuchen mit Rahm</i>	<i>Fr. 6.50</i>

Frühstück:

<i>Kaffee complet</i>	<i>Fr. 12.00</i>
<i>Füren-Zmorgä</i>	<i>Fr. 17.00</i>
<i>Zusätzlich Birchermüesli</i>	<i>Fr. 3.00</i>
<i>Zusätzlich Rösti</i>	<i>Fr. 5.00</i>

Zum Menu servieren wir Ruchbrot. Falls Sie Tischbrötchen oder ein Partybrot wünschen, berechnen wir Ihnen Fr. -.80 pro Pers.

Unsere Preise beziehen sich auf 1 Person inkl. MWST.

*Die Personenzahl, die Sie am Vorabend Ihres Anlasses bis 16.00 Uhr **telefonisch** bei uns angeben, gilt als Grundlage der Rechnung.*