

# BERGRESTAURANT FÜRENALP 1.850 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. 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 Zimmer im Bergrestaurant sowie ein 10-Bett Massenzimmer auf der Alp vis à vis.

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

Herzlichst,

Urs & Josefa Portmann  
Gastgeber

Telefon: 041 637 39 49 (während Geschäftszeiten)  
Natel: 079 425 81 31  
Email: [restaurant@fuerenalp.ch](mailto:restaurant@fuerenalp.ch)  
[www.fuerenalp.ch](http://www.fuerenalp.ch)



Passcode: spannort

## ZMORGE / BREAKFAST



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 fire place and valley view.

### **Kleines Frühstück / Continental Breakfast** 10.50

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

### **Fürenalp Frühstück / Fürenalp Breakfast** 18.50

- 1 Heissgetränk nach Wahl, choose your hot drink
- 1 Glas Orangensaft, orangejuice
- 1 Gipfeli, 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 ab 9:00 Uhr bis 11:00 Uhr**  
Daily from 9 am to 11.00 am

# KALT`S UND WARM`S ZÜG / COLD & WARM

## GRÜEN FUETTER / SALAD

Hüttensalat – verschiedene Blattsalate und Sprossen  
Leaf salad with sprouts  
*mit Hausdressing oder Olivenöl und Essig*  
*with French or Italian dressing* 9.00

## SUPPENÄ / SOUPS

Tagessuppe / Soup of the day 8.50

Engelberger Kartoffelsuppe / Engelberger potatoe soup 12.80  
*serviert mit kleinem Lauch – Chäschüechli*  
*served with a small leek and chorizo tart*

Feurige hausgemachte Gulaschsuppe / Spicy beef goulash soup 13.80  
*mit würzigen Chorizo- Würfeln*  
*with sliced chorizo sausage*

## ZVIERI / CHEESE AND COLD CUTS

Chäsplättli mit lokalem Bergkäse / Local mountain cheese 19.50  
*serviert mit Brot und Butter **sowie einem Glas Féchy Rouge***  
*served with bread and butter **as well as a glass of red wine (Féchy rouge)***

Regionale Trockenfleischspezialitäten 28.00  
mit Bergkäse + 5.00  
Selection of regional dried meat  
plus cheese  
*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 meet balls 22.50  
 mit Kartoffelstock und Gemüse  
 with mashed potatoes and vegetables

Ab 2 Personen – From 2 persons  
 Äplermagronen mit Apfelschnitz *pro Pers. per pers.* 19.50  
 Macaroni and potatoes  
 in creamy sauce «Swiss alps style» with crispy onions served with apple slices

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

Feines Tartar vom Angus Rind mit Briôche Toast und Napf Butter  
 Angus beef tartar serverd with crispy toast and local butter  
 kleine Portion /small 19.00 grosse Portion /big 29.50  
 mit Calvados oder Cognac with calvados or cognac + 3.50

«Wiener Schnitzel « / «Wienerschnitzel»  
 Knusprig gebratenes, paniertes Kalbsschnitzel mit  
 hausgemachtem Preiselbeer- Confit und Petersilienkartoffeln 42.50  
 thin breaded, pan-fried veal escalope with potatoes and cranberry jam

Gluschtiger Fleischchäs-Burger mit Texas Fries  
 und Coleslaw Salat 22.50  
 Swiss style meat loaf burger with Texas fries and coleslaw



# GETRÄNKE / BEVERAGES

## WARME GETRÄNKE / COFFEE, TEA, MILK

Kaffee, Espresso, Schale, coffee, espresso, milkcoffee	4.30
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
Tee, tea	4.30
<i>(Kräuter, Schwarz, Grün, Minze, Hagebutten, Früchte, Lindenblüte, Verveine, Kamille)</i> <i>(herb, black, green, mint, rose hip, fruit, linden tea, verbena, camomile)</i>	
Apfelpunsch, Orangepunsch, apple punch, orange punch	4.50
Heisse Ovomaltine / Schoggi, hot ovomaltine, hot chocolate	4.80
mit Rahm, additional cream	+ 1.20

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

Hüttenkafi, Fürenalp house coffee	7.80
<i>marinierte Kirschen, Kafi im Glas, 4 cl Kirsch und Rahm</i> <i>cherries in alcohol, 4 cl kirsch, coffee and whipped cream</i>	
Kafi Lutz - der Klassiker, coffee in glass & spirit	5.80
<i>Träsch, Zwetschge, Chrüter, Halb-Halb, Williams, Pflümli, je 3 cl</i> <i>select your spirit: fruit, pear, plum or herb, 3 cl</i>	
Schümli Pflümli,	7.00
<i>Kafi im Glas, 4 cl Pflümli und Rahm</i> <i>coffee in glass, 4cl plum spirit, whipped cream</i>	
Kafi Baileys, coffee baileys	7.80
<i>Baileys 4 cl mit Kaffee und Rahm, Baileys 4 cl with coffee and cream</i>	
Coretto Grappa, coretto grappa	6.00
<i>Espresso mit einem Schuss Grappa, espresso with a shot of grappa</i>	
Jägertee, "Jagertea"	7.50
<i>Alkoholischer Rumpunsch, alcoholic rum punch</i>	
Tee mit Rum, tea with rum	7.00
<i>black tea with 4 cl rum</i>	
Hausgemachter Glühwein nach Geheimrezept, «Glühwein»	7.00
<i>homemade mulled wine</i>	
Heisse Schokolade mit Baileys oder Rum (4cl) und Rahm	8.00
<i>Hot chocolate with baileys or rum (4cl) and whipped cream</i>	

## MINERALWASSER UND SÜSSGETRÄNKE (PET) / SOFTDRINKS

Mineralwasser mit /ohne Kohlensäure, sparkling or still water	5 dl	5.50
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, coke, coke zero, fanta	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, Schweppes Bitter Lemon	2 dl	4.80

## 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	7.00
Erdinger Weissbier alkoholfrei, wheat beer nonalcoholic	5 dl	7.00
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
Bankes London Dry Gin	40 %	4 cl	9.00

## BITTER / HERBAL LIQUEUR

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

## APÉRITIFS / APERITIF DRINKS

Aperol, italienischer 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		2 dl	6.50



## FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK /

### OUR SELECTION OF BOTTLEWINE AVAILABLE GLASS BY GLASS

#### Schaumwein, Sparkling wine

##### **Tezze die Piave**

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

**1dl**

8.00

#### Weiss, White

**1 dl**

**3 dl**

**5dl**

##### **Féchy Mon Pichet** (Waadt CH)

Jacques et Alain Pélichet, Féchy  
Chasselas, Süffig -spritzig -fein -trocken

----

----

27.00

##### **Pinot Gris** Féchy (Waadt CH)

Jacques et Alain Pélichet,  
fülliger, reichhaltiger und frischer Wein

6.50

19.50

32.50

##### **Tratto Fino** (Tessin CH)

Tenuta San Giorgio, Cassina d'Agno  
Merlot Bianco – Kerner

Frucht von Merlot, erfrischende Säure vom Kerner gelungenen Assemblage

7.00

21.00

35.00

##### **Iris**, Chardonnay, Sauv. Bl., Viognier (Tessin CH)

Azienda Mondo, Sementina

FrISChe Stachelbeeren, Gradlinig, saftig mit feiner Säure. Ein vollfruchtiger Apérowein.

7.50

22.50

37.50

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

Cave Ardévaz, Boven, Chamoson

Zarte mineralische Ausstrahlung, harmonisch und vielschichtig, ein erfrischender Chardonnay

7.00

21.00

35.00

##### **Petite Arvin** (Wallis CH)

Thierry Constantin, Pont-de-la-Morge

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

7.50

22.50

37.50

Unser Angebot für weitere Flaschenweine finden Sie in der Weinkarte  
(alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt.)

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

<u>Rot, Red</u>	1dl	3dl	5dl
<b>Hallauer Beerliwein</b> (Schaffhausen CH) Weingut Ruedi Baumann, Oberhallau <i>Pinot Noir, Beerige Frucht, süffig, ein Schmeichler</i>	--	--	33.50
<b>Féchy Rouge</b> (Waadt CH) Jacues Alain Pelichet Fechy <i>Gamaret, Gar noir, Schmackhaft, beerige Frucht, feine Tannine, verspielte Aromatik</i>	6.50	19.50	32.50
<b>Vigoria Merlot</b> (Tessin CH) Cantina Kopp von der Crone-Visini, Barbengo <i>Fruchtig elegant schmackhaft</i>	7.00	21.00	35.00
<b>Rioja Vina Bujanda</b> Tinto Crianza (ES) Tempranillo <i>Vollmundig, dicht, elegant, eingebundene Holznote, fuchtig mit stolzem Abgang</i>	6.50	19.50	32.50
<b>Montepulciano d' Abruzzo</b> DOC (IT) Masciarelli San Martino`s, Marrucina <i>Klassisch, frisch, rote Beeren, ausgewogen</i>	6.00	18.00	30.00
<b>Terragnolo Primitivo</b> Salento Rosso (IT) Azienda Agricola Apollonio <i>Feine Aromen von reifen Früchten und Gewürzen. Schwarze Beeren und dezente Röstaromen. Gut eingebundene Säure</i>	7.00	21.00	35.00

Unser Angebot für weitere Flaschenweine finden Sie in der Weinkarte  
 (alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt.)