



## **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 einem gemütlichen Restaurant mit Cheminée (40 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 im Rahmen zwischen 20 und 40 Personen. Melden Sie sich bei uns. Wir helfen gerne dabei, Ihnen ein unvergessliches Fest auf der Fürenalp zu organisieren.

Wir wünschen Ihnen einen 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 fireplace and beautiful valley view.

### Kleines Frühstück / Continental Breakfast

12.80

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

### Fürenalp Frühstück / Fürenalp Breakfast

19.80

- 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 3.90
- 2 Rührei natur, 2 scrambled eggs 7.80
- 1 Portion Rösti natur, rösti potatoes nature 9.80
- 1 Portion Rösti mit Speck, rösti potatoes with bacon 12.80

Täglich bis 11:00 Uhr  
Daily to 11.00 am

# KALT`S UND WARM`S ZÜG / COLD & WARM

## GRÜEN FUETTER / SALAD

Hüttensalat – verschiedene Blattsalate und Sprossen  
Mixed leaf salad with sprouts  
*angemacht mit feinem Hausdressing oder Olivenöl und Balsamico Essig  
with French or Italian dressing*

10.50

## SUPPENÄ / SOUPS

Tagessuppe / Soup of the day

9.50

Feines Proseccocremesüppchen  
*mit einem kleinen Stück geräuchertem Forellenfilet mit Meerrettich*  
Creamy prosecco soup  
*served with a small piece of smoked trout and horseradish*

14.50

Weisse Spargelcremesuppe mit Knusperspeck  
*serviert mit etwas Bärlauch Pesto*  
White asparagus soup with crispy bacon  
*served with some wild garlic pesto*

13.50

## ZVIERI / CHEESE AND COLD CUTS

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

22.50

Regionale Trockenfleischspezialitäten  
mit Bergkäse  
Selection of regional dried meat  
plus cheese

28.00  
+ 5.00

1 Portion Hirschtrockenfleisch- Carpaccio  
*fein mariniert mit Limettensaft und Chiliöl*  
1 portion of dried venison carpaccio  
*marinated with lime juice and chili oil*

33.00  
klein/small 23.50

*Alle Gerichte serviert mit Hausbrot/all dishes are served with house bread*

## US DÄ WARMÄ CHUCHI / WARM MAIN DISHES

“Chässchnitte” / «Cheeseschnitte» Hausbrot mit einem Spritz Féchy, überbacken mit Schinken, Raclettekäse und Spiegelei Sliced bread dripped with white wine, gratinated with ham, raclette cheese and fried egg	20.50
Racletterösti im Pfännli / Swiss potato Rosti with raclette cheese mit gebratenem Speck und Spiegelei with crisp bacon and fried egg	24.00
Dädi`s Hackdätschli / Dady`s homemade meatballs mit Kartoffelstock und Gemüse with mashed potatoes and vegetables	24.50
Chefs Kutteln / «Beef tripe à la Chef» mit Bergkäse überbacken, dazu in Butter geschwenkte Kartoffeln with steamed potatoes, topped with alpine cheese	22.00
«Osso bucco » Kalbshaxe geschmort mit feiner Merlottsauce Kartoffelstock und Gemüse Braised knuckle of veal, with red wine sauce, mashed potatoes and vegetables	36.00
Gegrilltes hausmariniertes Pouletbrustfilet / Chicken breast serviert mit Sauerrahmsauce, Ofenkartoffel und Gemüse with baked potato and vegetables	32.00
«Cordon bleu»/ Cordon bleu Paniertes, mit Schinken und Alpkäse gefülltes Schweineschnitzel vom Nierstück, serviert mit Pommes frites und Gemüseallerlei Classic breaded pork schnitzel filled with ham and alpine cheese, served with French fries and mixed vegetables	34.00

## VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISH

Älplermagronen mit Apfelmus/“Pasta Swiss Alpine Style” Macaroni and potatoes in a creamy sauce with grated mountain cheese, crispy onions <i>served with apple sauce</i>	23.50
Würzige Käse-Quiche von lokalem Bergkäse mit grossem Blattsalatbouquet und Hausdressing Cheese Quiche from a local mountain cheese served with an arrangement of leaf salads and house dressing	23.50

## 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
Hausgemachte Früchtewähe / homemade fruit tart	7.50
mit Rahm / with cream	+1.50

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

kleine Portion / small	9.00
grosse Portion / large	12.50

3 Stck. Apfelküchlein mit Mövenpick Vanilleglacé und Rahm  
3 pieces of baked apple rings with Mövenpick vanilla ice cream

11.00

“Coupe Romanoff”

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleglacé und Rahm

marinated strawberries with vanilla ice cream and whipped cream

Klein/ small	9.50
Gross/ large	13.50

Weitere verschiedene Coupe / more ice cream in our ice cream menu  
*Fragen Sie nach unserer Mövenpick- Glacékarte*

(alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt.)

# GETRÄNKE / BEVERAGES

## WARME GETRÄNKE / COFFEE, TEA, MILK

Kaffee, Espresso, Schale, coffee, espresso, milkcoffee	4.80
Doppelter Espresso, double espresso	5.80
Cappuccino, cappuccino	5.20
Latte Macchiato, latte macchiato	5.20
Kaffee Mélange (mit Rahm) coffee with whipped cream	5.70
Premium Tee, supreme tea	4.80
<i>(Sorten Kräuter mit Verveine, Asam Schwarz, Grün, Minze, Fruchtschale, Rooibos-Ingwer)</i>	
<i>(herb, black, green, mint, fruit, rooibos-ginger)</i>	
Apfelpunsch, Orangepunsch, apple punch, orange punch	4.80
Heisse Ovomaltine / Schoggi, hot ovomaltine, hot chocolate	5.00
mit Rahm, additional cream	+ 1.20

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

Hüttenkafi, Fürenalp house coffee	8.00
<i>marinierte Kirschen, Kafi im Glas, 3 cl Kirsch und Rahm</i>	
<i>cherries in alcohol, 3 cl kirsch, coffee and whipped cream</i>	
Kafi Lutz - der Klassiker, coffee in glass & spirit	6.00
<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,	7.50
<i>Kafi im Glas, 3 cl Pflümli und Rahm</i>	
<i>coffee in glass, 3 cl plum spirit, whipped cream</i>	
Café mit Seitenwagen, coffee with liquer on the side	9.00
Kafi Baileys, coffee baileys	8.00
<i>Baileys 3 cl mit Kaffee und Rahm, Baileys 3 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
Alkoholischer Rumpunsch, alcoholic rum punch	
Tee mit Rum (3 cl) tea with rum	7.50
black tea with 3 cl rum	
Hausgemachter Glühwein nach Geheimrezept, «Glühwein»	8.00
homemade mulled wine	
Heisse Schokolade mit Baileys oder Rum (3 cl) und Rahm	8.00
Hot chocolate with baileys or rum (3 cl) and whipped cream	

## MINERALWASSER UND SÜSSGETRÄNKE / SOFTDRINKS

Mineralwasser Arkina mit Kohlensäure, sparkling water	5 dl	5.50
Mineralwasser Arkina mit Kohlensäure, sparkling water	10 dl	10.00
* Fürenalp Quellwasser WfW, still water	Karaffe 5 dl	4.50
* Fürenalp Quellwasser WfW, still water	Karaffe 10 dl	7.50

\*Partnerschaft mit Wasser für Wasser



Info [www.wfw.ch](http://www.wfw.ch)

Pepita Cola oder Cola Zero, Grapefruit, coke, coke zero, grapefruit	5 dl	6.00
Rivella rot, blau, Rivella red, blue	5 dl	6.00
Elmer Citro, citro lemon	5 dl	6.00
Apfelschorle, apple spritzer	5 dl	6.00
Eistee, ice tea	5 dl	6.00
Ramseier Apfelsaft, apple juice	5 dl	6.00
Beckenrieder Orangenmost Bügelfl, local orange lemonade	5 dl	6.00
Orangensaft, orange juice	3 dl	5.00
Schweppes Tonic, Schweppes Bitter Lemon	2 dl	5.00
Hausgemachter Eistee (nach Verfügbarkeit) Homemade Ictea (subject to availability)	5 dl	6.50

## BIER IM OFFENAUSSCHANK / DRAFT BEER

Feldschlösschen Hopfenperle, swiss draft beer large	5 dl	6.50
Feldschlösschen Hopfenperle, swiss draft beer small	3 dl	5.20
Panache, Shandy large	5 dl	6.50
Panache, Shandy small	3 dl	5.20

## BIER IN FLASCHEN / BEER IN BOTTLE

Feldschlösschen Bügel, bottle swiss beer, unfiltered, malty	5 dl	6.80
Augustiner Edelstoff, bottle bavarian lager beer 5,6%	5 dl	7.30
Franziskaner Weissbier, bottle bavarian wheat beer	5 dl	7.80
Franziskaner alkoholfrei, wheat beer nonalcoholic	5 dl	7.80
Feldschlösschen Alkoholfrei, small bottle lager nonalcoholic	3.3 dl	5.50

## MOST IN BÜGEL-FLASCHEN / CIDER IN BOTTLE

Most mit Alkohol (klar od. trüb) Cider clear or unfiltered with alcohol	5 dl	6.50
Most alkoholfrei klar Cider non-alcoholic	5 dl	6.50

## **SPIRITUOSEN / SPIRIT**

Grappa di Merlot Ticinese	40 %	2 cl	6.50
Williamine Morand, pear	43 %	2 cl	8.50
Dettling Kirsch, cherry	41 %	2 cl	8.50
Vieille Prune	40 %	2 cl	8.50
Cognac Rémy Martin VSOP	40 %	2 cl	8.50
Calvados Morin Père & Fils	40 %	2 cl	6.50
Säntis Whisky	43 %	4 cl	16.00

## **BITTER / HERBAL LIQUEUR**

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

## **LIQUEUR / LIQUEUR**

Baileys	17 %	4 cl	8.00
Amaretto	28 %	4 cl	8.00

## **APÉRITIFS / APERITIF DRINKS**

Aperol, italienischer Apéritif	11%	4 cl	7.00
Cynar	16,5 %	4 cl	7.00
Campari	23 %	4 cl	7.00
Martini Bianco	15 %	4 cl	7.00
Aperol Spritz mit Prosecco			11.00
Lillet Rosé mit Tonic			9.50
Sanbitter (ohne Alkohol, non-alcoholic)		1 dl	5.00
Sanbitter Sommerdrink alkoholfrei mit Orangensaft		2 dl	7.50

## **DRINKS / DRINKS**

GIN TONIC classic (4 cl gin mit 20 cl tonic)	15.00
GIN TONIC premium	25.00
MULE (mit Gin classic oder Vodka und gingerbeer)	15.00

**Eine kleine Auswahl an edlen Tröpfchen halten wir für Sie im Restaurant am Spirituosenbuffet für Sie bereit!**  
**(alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt.)**



## FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK / WEISS

### OUR SELECTION OF BOTTLEWINE AVAILABLE GLASS BY THE GLASS

#### Schaumwein, Sparkling wine 10 cl

**Tezze die Piave** Prosecco Spumante DOC. Treviso Extra Dry 8.50  
 Spritzig ,elegant ,süffig

#### Weiss, White 10 cl 50 cl 75 cl

**Féchy Mon Pichet** (Waadt CH) **0.5 l Flasche** 27.00  
 Jacques et Alain Pélichet,  
*Chasselas, süffig und spritzig, fein trocken*

**Tratto fino** (Tessin CH)  
**Merlot Bianco-Kerner**  
 Tenuta San Giorgio, Cassina d`Agno 7.50 37.50 50.00  
*Frucht vom Merlot, erfrischende Säure vom Kerner. Eine ausdrucksvolle Assemblage.*

**Chardonnay** (Burgund FR)  
 MâconVerze, Domaine Thibert, Fuissé 8.00 40.00 53.00  
*Wunderbar reifes Agrumenbukett mit feinen Fruchtaromen*

**Sauvignon Blanc** (Friaul IT)  
 Bosco del Merlot 7.50 37.50 50.00  
*Typische Aromen von Melone, Pfirsich und Pfeffer. Am Gaumen ein grossartiger Frische-Kick.*

**Rosé MIP Collection** (Côtes de Provence FR) 7.50 37.50 50.00  
 Domaine des Diables & MIP, Puyloubier  
*Kräftiges Rosa mit vorherrschenden Noten von Zitrusfrüchten und roten Beeren.*

\*Flaschenweinqualität/Alle Weine im Offenausschank erhalten Sie auch in 20cl und 30 cl Karaffen.

**Eine weitere Auswahl an Flaschenweinen finden Sie in der grossen Weinkarte.**

## FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK / ROT

OUR SELECTION OF BOTTLEWINE AVAILABLE GLASS BY THE GLASS

<b>Rot, Red</b>	<b>10 cl</b>	<b>50 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>Hallauer Beerliwein</b> (Schaffhausen CH) <b>0.5 l Flasche</b> Weingut Ruedi Baumann, Oberhallau <i>Pinot Noir, Beerige Frucht, süffig, ein Schmeichler</i>		33.50	
<b>Féchy rouge</b> (Wallis CH) Jacues Alain Pelichet Féchy <i>Gamaret, Gar noir, schmackhaft, beerige Frucht, feine Tannine, verspielte Aromatik</i>	6.50	32.50	45.00
<b>Cabernet Jura</b> (Aargau CH) Weingut Hartmann, Remigen <i>Rosenaroma mit Kirschen und schwarzen Beeren.</i>	8.00	40.00	53.00
<b>IL Moro</b> (Tessin CH) <b>Merlot Ticino DOC</b> Tenuta Castello Di Morcote <i>Intensives Rubinrot. In der Nase harmonischer Duft von roten Früchten und reifen Erdbeeren. Angenehm feine Säure.</i>	7.50	37.50	50.00
<b>Poggio ai Ginepri Rosso</b> (Toskana IT) Tenuta Argentiera <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Breites Aromenspektrum aus Pfeffer, Pflaume Cassis und Brombeeren. Reifes und weiches Tannin.</i>	8.00	40.00	53.00
<b>12 Monastrell</b> (Jumilla ES) «Seleccion Especial» Bodegas Juan Gil <i>Intensive dunkle Fruchtnote aus Kirschfrucht, angenehm stoffig, feinkörniges Tannin.</i>	7.50	37.50	50.00

\*Flaschenweinqualität/Alle Weine im Offenausschank erhalten Sie auch in 20cl und 30 cl Karaffen.

**Eine weitere Auswahl an Flaschenweinen finden Sie in der grossen Weinkarte.**