



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
www.fuerenalp.ch



Passcode: spannort

ZMORGE / BREAKFAST



Frühstücken auf der Füreanalp auf 1.850 m.ü.M.
Breakfast at Füreanalp 1850 m

Der perfekte Start in den Tag mit einem feinen Zmorge auf der Füreanalp. 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 Füreanalp. 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

Füreanalp Frühstück / Füreanalp 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
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 9.00

Frische Tomatencremesuppe mit Basilikum
serviert mit einem kleinen Mozzarellaküchlein
Creme of tomato soup
served with a small mozzarella tart 13.50

Würzige gelbe Curry-Linsensuppe mit Kokusmilch
serviert mit einem Stück Pita Brot
Spicy yellow curry-lentil soup with coconut milk
served with pita bread 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
alle Plättli werden mit Brot und Butter serviert
all served with bread and butter 28.00
+ 5.00

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	19.50
Racletterösti im Pfännli / Swiss potato Rosti with raclette cheese mit gebratenem Speck und Spiegelei with crisp bacon and fried egg	23.80
Dädi`s Hackdätschli / Dady`s homemade meatballs mit Kartoffelstock und Gemüse with mashed potatoes and vegetables	24.50
Älplermagronen mit Apfelmus Macaroni and potatoes in creamy sauce «Swiss alp style» with crispy onions served with apple sauce	22.50
Pommes frites / French fries kleine Portion / small grosse Portion / large	7.50 11.00

SPEZ.- CHÄRTL / FÜRENALP SPECIALS

Chefs Kutteln / «Beef tripe à la Chef» mit Bergkäse überbacken, dazu in Butter geschwenkte Kartoffeln with steamed potatoes, topped with alpine cheese	21.00
«Cordon bleu» Paniertes, mit Schinken und Alpkäse gefülltes Schweineschnitzel vom Nierstück, serviert mit Pommes frites und Gemüseallerlei "Cordon bleu" Classic breaded pork schnitzel filled with ham and alpine cheese, served with French fries and mixed vegetables	32.50
«Fitnessteller» Gegrilltes Rindshuft-Paillard mit Alpkräuterbutter und gemischtem Sommersalaten "Fitness" grilled beef paillard with herb butter and mixed salad	36.00
«Blätterteigpastetli» mit einem Ragout aus Bratchügeli und Kräutersaitlingen serviert mit Röstikroketten «Swiss Style puff pastry" with a ragout of white meatballs and herb oyster mushrooms, served with rösti croquettes	28.00
«Chilli sin carne» Würziger Eintopf mit verschiedenen Bohnensorten und Bulgur, frischem Gemüseallerlei und Pita Brot Old fashioned dried bean and bulgur stew with vegetables and toasted pita bread	26.00

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 Früchte Wähe / Home made fruit tart	7.50
mit Rahm / with cream	+1.50
Sahne-, Quarktorten / cream cake	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

kleine Portion / small	8.50
grosse Portion / large	11.50

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

9.80

«Bratäpfel» / «Baked apples»
Marinierte gedünstete Äpfel mit Zimtglacé und Rahm
Marinated oven baked apples with cinnamon ice cream
with whipped cream

Klein/ small	9.50
Gross/ large	13.50

Verschiedene Glacéaromen 1 Kugel / Ice cream flavours, per ball
mit Rahm – whipped cream

3.80
+ 1.50

Weitere verschiedene Coupe / Please ask for more ice cream creations
Fragen Sie nach der Glacékarte

(alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt.)

GETRÄNKE / BEVERAGES

WARME GETRÄNKE / COFFEE, TEA, MILK

Kaffee, Espresso, Schale, coffee, espresso, milkcoffee	4.60
Doppelter Espresso, double espresso	5.70
Cappuccino, cappuccino	5.20
Latte Macchiato, latte macchiato	5.20
Kaffee Mélange (mit Rahm) coffee with whipped cream	5.70
GschwendnerTee, supreme tea	4.80
<i>(Gourmet Kräuter mit Verveine, Asam Schwarz, Grün, Minze, Fruchtschale, Rooibos-Ingwer)</i>	
<i>(herb, black, green, mint, fruit, rooibos-ginger)</i>	
Apfelpunsch, Orangenpunsch, apple punch, orange punch	4.80
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	7.90
<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	5.90
<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,	7.90
<i>Kafi im Glas, 4 cl Pflümli und Rahm</i>	
<i>coffee in glass, 4cl plum spirit, whipped cream</i>	
Kafi Baileys, coffee baileys	7.90
<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
Alkoholischer Rumpunsch, alcoholic rum punch	
Tee mit Rum, tea with rum	7.00
black tea with 4 cl rum	
Hausgemachter Glühwein nach Geheimrezept, «Glühwein»	7.90
homemade mulled wine	
Heisse Schokolade mit Baileys oder Rum (4cl) und Rahm	8.50
Hot chocolate with baileys or rum (4cl) and whipped cream	

MINERALWASSER UND SÜSSGETRÄNKE (PET) / SOFTDRINKS

Mineralwasser mit /ohne Kohlensäure, sparkling or still water	5 dl	5.50
Pepita Cola oder Cola Zero, Grapefruit, coke, coke zero, grapefruit	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 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)	5 dl	6.50
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	5.20

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	6.00

SPIRITUOSEN / SPIRIT

Grappa di Merlot Ticinese	40 %	2 cl	7.50
Fassbind Williamine, pear	40 %	2 cl	8.00
Fassbind Kirsch, cherry	40 %	2 cl	8.00
Hecht Vielle (Kirsch, Williams, Prune)	40 %	2 cl	8.00
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
Vodka Stolichnaya Blue	50 %	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, italienischer Apéritif	11%	4 cl	6.00
Cynar	16,5 %	4 cl	6.50
Campari	23 %	4 cl	6.50
Martini Bianco		4 cl	6.50
Campari Orange			9.00
Aperol Spritz mit Prosecco			9.50
Lillet Rosé mit Tonic			9.00
Sanbitter (ohne Alkohol, non-alcoholic)		1 dl	5.00
Sanbitter Sommerdrink alkoholfrei mit Orangensaft		2 dl	7.00

(alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt.)

0.75 l FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK / WEISS
 OUR SELECTION OF BOTTLEWINE AVAILABLE GLASS BY THE 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

	1 dl	2 dl	3 dl	5dl
Pinot Gris Féchy (Waadt CH) Jacques et Alain Pélichet, <i>fülliger, reichhaltiger und frischer Wein</i>	6.50	13.00	19.50	32.50

Chardonnay (Wallis CH) Cave Ardévaz, Boven, Chamoson <i>Zarte mineralische Ausstrahlung, harmonisch und vielschichtig, ein erfrischender Chardonnay</i>	7.00	14.00	21.00	35.00
--	------	-------	-------	-------

Le G de Château Guiraud (Bordeaux FR) <i>Ein weisser Bordeaux aus 50% Sauvignon Blanc, 50% Semillon Fruchtig und aromatischer Wein mit spannender Ausdrucksstärke</i>	7.50	15.00	22.50	37.50
---	------	-------	-------	-------

Sauvignon Turrano (Friaul IT) Sauvignon Blanc, Bosco del Merlot <i>Typische Aromen von Melone, Pfirsich und Pfeffer. Am Gaumen ein grossartiger Frische-Kick.</i>	7.50	15.00	22.50	37.50
--	------	-------	-------	-------

Muga Rosado (Rioja ES) Bodegas Muga <i>60% Garnacha, 10% Tempranillo, 30% Viura Schöner Duft nach Himbeeren, Aprikosen und etwas Quitte. Süffiger Rosé mit gut integrierter Säure.</i>	7.00	14.00	21.00	35.00
---	------	-------	-------	-------

Für eine weitere Auswahl an Flaschenweine verlangen Sie bitte die grosse Weinkarte!

(alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt.)

0.75 | FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK / ROT
 OUR SELECTION OF BOTTLEWINE AVAILABLE GLASS BY THE GLASS

Rot, Red

Hallauer Beerliwein 0,5 l Fl. (Schaffhausen CH) **0.5 l Flasche** 33.50
 Weingut Ruedi Baumann, Oberhallau
Pinot Noir, Beerige Frucht, süffig, ein Schmeichler

	1dl	2dl	3 dl	5dl
Féchy Rouge (Waadt CH) Jacues Alain Pelichet Fechy <i>Gamaret, Gar noir, Schmackhaft, beerige Frucht, feine Tannine, verspielte Aromatik</i>	6.50	13.00	19.50	32.50

Cabernet Jura (Aargau CH) Weingut Hartmann, Remigen <i>Rosenaroma mit Kirschen und schwarzen Beeren</i>	8.00	16.00	24.00	40.00
--	------	-------	-------	-------

Poggio ai Ginepri Rosso (Toskana IT) Tenuta Argentiera <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Breites und intensives Aromaspektrum aus Pfeffer, Pflaume Cassis und Brombeeren. Reifes Tannin, weich und ausgewogen.</i>	8.00	16.00	24.00	40.00
--	------	-------	-------	-------

12 Monastrell «Seleccion Especial» (Jumilla ES) Bodegas Juan Gil <i>Intensive dunkle Fruchtnote aus Kirschfrucht, angenehm stoffig, feinkörniges Tannin.</i>	7.50	15.00	22.50	37.50
---	------	-------	-------	-------

Für eine weitere Auswahl an Flaschenweine verlangen Sie bitte die grosse Weinkarte!

(alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt.)