

Alle Speisen servieren wir euch von 11.00 bis 20.00 Uhr

Alle Preise in CHF inkl. MWST

Wir beraten euch gerne bei Nahrungsmittelallergien

Legende: **L** = Laktosefrei, **V** = Vegetarisch, **G** = Glutenfrei

Herkunftsdeklaration Fleisch & Brot

Schwein, Poulet, Rind, Kalb: Schweiz

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz oder sind hausgemacht. Ausnahmen sind explizit anders gekennzeichnet.

Meal Service Hours 11.00 AM to 8.00 PM

Currency: All prices are in Swiss Francs (CHF) and include taxes

Legend: **L** = Lactose Free, **V** = Vegetarian, **G** = Gluten Free

Origin of Meat: Declaration of origin for pork, chicken, beef, and veal is Switzerland.

Hausgemachte Suppe & Salate

Homemade Soups & Salads

Tagessuppe 9.00
Soup of the Day

Gerstensuppe 11.00
Barley soup with bacon

Grüner Blattsalat mit Kernen **L V G** 7.50
Seasonal Mixed Green Salad with Seeds

Bunt gemischter Salat mit Kernen **L V G** 11.00
Vibrant Mixed Garden Salad with Seeds

Wurst-Käsesalat einfach 14.00
Swiss Sausage and Cheese Salad

Wurst-Käsesalat garniert mit gemischten Salaten 21.00
Swiss Sausage and Cheese Salad includes
vibrant mixed garden salad

Salatschüssel (ab 2 Personen) **L V G** p.P. 9.50
Bunt gemischter Salat mit Kernen und Ei
Large Salad Bowl (minimum 2 people)
Vibrant mixed garden salad with seeds and hardboiled egg

Alle Salate mit Haussauce oder italienischer Salatsauce
All salads served with your choice of in-house dressing or Italian
dressing

Kalte Speisen

Cold Plates

Wildsalamettli nach Hausrezept 10.50

House-Specialty Wild Game Pepperettes

Flühmatt Teller 27.50

Bündnerfleisch, Salami, Speck, Wildsalamettli & Käse

Fluehmatt-Style Plate

Air-dried beef from Canton Grison, salami, smoked bacon,
wild game pepperettes, cheese

Apéro Brett 16.00

«4erlei zum dri längä»

Appetizer Plate

Engelberg dried sausage, alpine cheese, olives,
walnuts, dried apricots

Hauptspeisen

Main Course

Äplermagronen mit Apfelmus Alpine Macaroni with Appelsause Macaroni, diced potatoes, two varieties of local alpine cheese, caramalized onions	V	23.00
Käseschnitte mit zwei Spiegeleiern Swiss Cheese Toast with two Fried Eggs	V	20.50
Rösti mit zwei Spiegeleiern Roesti with two Fried Eggs Grated potatoes fried until golden brown	V G	19.50
Portion Pommes frites French Fries	L V	9.00
Käse-Fondue Flühmatt (ab 2 Personen) Hausgemachte Käsemischung mit Brot & Essiggemüse Cheese Fondue (Minimum 2 People) Home recipe, served with bread chunks and pickled vegetables	V	p.P. 27.50

Hauptspeisen mit Beilagen nach Wahl

Main Courses with a side dish of your choice

Wildbratwurst nach Hausrezept mit Zwiebelsauce House-Specialty Wild Game Sausage Fried and served with Caramelized Onion Sauce	14.50
Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce Farmers Sausage Fried and served with Caramelized Onion Sauce	13.00
Schweinskotelett paniert Breaded Pork Chop	17.50
Schweinsschnitzel paniert Breaded Pork Schnitzel	14.00
Poulet-Knusperli im Bierteig mit Tartarsauce Chicken Fingers in Beer Batter served with Tartar Sauce	17.00
Flühmatt Cordon Bleu vom Schwein Fluehmatt-Style Pork Cordon Bleu	20.00

Beilagen

Sides

Älplermagronen mit Apfelmus Alpine Macaroni with Appelsauce Macaroni, diced potatoes, 2 varieties of cheese, caramalized onions	V	15.00
Rösti Roesti Grated potatoes fried until golden brown	V G	10.00
Pommes frites French Fries	L V	7.00
Bunt gemischter Salat mit Kernen Vibrant Mixed Garden Salad	L V G	12.00

Für die kleinen Gäste (bis 10 Jahre)
For the little Guests (up to 10 years)

«Gämschi» «Gammon» Ein Paar Wienerli mit Pommes frites Two Hot Dogs served with French Fries		11.50
«Hirsch» «Deer» Schweinsnitzeli paniert mit Pommes frites Breaded Pork Schnitzel served with French Fries		13.00
«Eichhörnli» «Squirrel» Poulet-Knusperli im Bierteig mit Pommes frites Chicken Fingers in Beer Batter served with French Fries		14.00
«Steibock» «Ibex» Magronen mit Tomatensauce & Reibkäse Macaroni with Tomatoe Sauce and Grated Cheese	V	11.00
«Muigg» «Marmot» Portion Pommes frites French Fries	L V	7.00
«Schlauä Fuchs» «Clever Fox» Das Beste aus dem Teller der Eltern The best selections from the parents' meal		0.00

Auf Vorbestellung (48 h ab 4 Personen)
Pre-Order (48 hours minimum 4 People)

Fondue Chinoise

p.P. 48.00

Fondue Chinoise

Thinly sliced meats and vegetables cooked in a flavourful broth at your table, served with a selection of dipping sauces and your choice of French fries or rice.

Fondue Bourguignonne

p.P. 48.00

Fondue Bourguignonne

Cubes of meats and vegetables cooked in hot oil at your table, served with a selection of dipping sauces and your choice of French fries or rice.

Tischgrill

p.P. 50.00

Table-Grill

Grill your own selection of meats and melt cheese at your table on a hot grill, complemented by a variety of sauces and French fries.

Raclette



p.P. 27.00

Raclette

Melt your own cheese at your table using a Swiss Raclette Grill, served with hot potatoes and pickled vegetables.