

Herzlich willkommen Schön, dass du unser Gast bist.

Das Bergrestaurant Flühmatt befindet sich auf 1'300 m ü. M.
und bietet eine traumhafte Aussicht auf Berg und Tal.
Auf unserer Sonnenterrasse und in unseren kleinen,
rustikalen Engelbergerstuben servieren wir euch traditionelle
Schweizer Gerichte.

Wir sind stolz darauf, den Familienbetrieb
in der 4. Generation weiterzuführen und freuen uns,
euch seit dem 1. Juni 2024 im Bergrestaurant Flühmatt
begrüssen und verwöhnen zu dürfen.

Sonja und Reto Hurschler mit Team

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.

Hausgemachte Suppe & Salate

| | | |
|---|-------|-----------|
| Tagessuppe | | 9.00 |
| Gerstensuppe | | 11.00 |
| Grüner Blattsalat mit Kernen | L V G | 7.50 |
| Bunt gemischter Salat mit Kernen | L V G | 11.00 |
| Wurst-Käsesalat einfach | | 14.00 |
| Wurst-Käsesalat garniert mit gemischten Salaten | | 21.00 |
| Salatschüssel (ab 2 Personen) | L V G | p.P. 9.50 |
| Bunt gemischter Salat mit Kernen und Ei | | |

Alle Salate mit Haussauce oder italienischer Salatsauce

Kalte Speisen

| | | |
|--|--|-------|
| Wildsalamettli nach Hausrezept | | 10.50 |
| Flühmatt Teller | | 27.50 |
| Bündnerfleisch, Salami, Speck, Wildsalamettli & Käse | | |
| Apéro Brett | | 16.00 |
| «4erlei zum dri längä» | | |

Hauptspeisen

| | | |
|---|-----|------------|
| Äplermagronen mit Apfelmus Hauspezialität | V | 23.00 |
| Käseschnitte mit zwei Spiegeleiern | V | 20.50 |
| Rösti mit zwei Spiegeleiern | V G | 19.50 |
| Portion Pommes frites | L V | 9.00 |
| Käse-Fondue Flühmatt (ab 2 Personen) Hausgemachte Käsemischung mit Brot & Essiggemüse | V | p.P. 27.50 |

Hauptspeisen mit Beilagen nach Wahl

| | | |
|--|--|-------|
| Wildbratwurst nach Hausrezept mit Zwiebelsauce | | 14.50 |
| Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce | | 13.00 |
| Schweinskotelett paniert | | 17.50 |
| Schweinsschnitzel paniert | | 14.00 |
| Poulet-Knusperli im Bierteig mit Tartarsauce | | 17.00 |
| Flühmatt Cordon Bleu vom Schwein | | 20.00 |

Beilagen

| | | |
|----------------------------------|-------|-------|
| Äplermagronen mit Apfelmus | V | 15.00 |
| Rösti | V G | 10.00 |
| Pommes frites | L V | 7.00 |
| Bunt gemischter Salat mit Kernen | L V G | 12.00 |

Für die kleinen Gäste

(bis 10 Jahre)

| | | |
|---|-----|-------|
| «Gämschi» Ein Paar Wienerli mit Pommes frites | | 11.50 |
| «Hirsch» Schweinsschnitzeli paniert mit Pommes frites | | 13.00 |
| «Eichhörnli» Poulet-Knusperli im Bierteig mit Pommes frites | | 14.00 |
| «Steibock» Magronen mit Tomatensauce & Reibkäse | V | 11.00 |
| «Muigg» Portion Pommes frites | L V | 7.00 |
| «Schlauä Fuchs» Das Beste aus dem Teller der Eltern | | 0.00 |

Auf Vorbestellung (48 h ab 4 Personen)

Fondue Chinoise

p.P. 48.00

250 g Fleisch pro Person (auch Wildfleisch)
6 hausgemachte Saucen
Pommes frites & Reis
Essiggemüse
Auf Wunsch Suppe mit Sherry

Fondue Bourguignonne

p.P. 48.00

250 g Fleisch pro Person (auch Wildfleisch)
6 hausgemachte Saucen
Pommes frites & Reis
Essiggemüse

Tischgrill

p.P. 50.00

200 g Fleisch pro Person
Raclettekäse, Essiggemüse
5 hausgemachte Saucen
Pommes frites, Reis & Gschwellti

Raclette



p.P. 27.00

mit Gschwellti & Essiggemüse