

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Speck und Majoran		15
Home-made potato soup with bacon and marjoram		
Velouté de pommes de terre maison au lard et à la marjolaine		
Bouillon mit Portwein / Clear soup with Portwine / Consommé au Porto		10

Käseteller / Cheese selection / Assiette de fromages		28
Hobelkäse / Hard cheese shavings / Rebibes (fromage du Valais raboté)		28
Fluhalpteller / Fluhalplatte*		32
Trockenfleisch, Salami, Parmaschinken, Zermatter Bergkäse		*59
Dried meat, salami, parma ham, Zermatt mountain cheese		
Viande séchée, salami, jambon de Parma, fromage de Zermatt		
Trockenfleisch / Dried meat / Viande séchée		33
Stelliseteller	1/1 Portion	35
Lachs, Krevetten in Cocktailsauce,	1/2 Portion	29
Krevetten mit Knoblauch und Olivenöl mariniert auf Blattsalat		
Salmon, shrimps in cocktail sauce,		
shrimps marinated in garlic and olive oil with leavy Salad		
Saumon, crevettes à la sauce cocktail,		
crevettes marinées à l'ail et à l'huile d'olive, salade de laitue		
Parmaschinken mit Melone und Bruschetta		32
(getoastetes Brot mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum)		
Parma ham with melon and Bruschetta		
(toasted bread with tomatoes, mozzarella and basil)		
Jambon de Parma, melon et Bruschetta		
(pain toasté aux tomates, mozzarella et basilic)		
Carpaccio vom Rind mit Trüffel		33
Carpaccio of beef with truffles		
Carpaccio de bœuf aux truffes		
Thuna Carpaccio		33
Carpaccio vom geräucherten Thunfisch im Sesammantel an Blattsalaten,		
Avocadocremé und frischer Mango		
Carpaccio of smoked tuna in sesame coating with lettuce, Avocado cram and fresh Mango		
Carpaccio de thon fumé enrobé de sésame à la laitue, Crème d'avocat et mangue fraiche		
Lardo di Colonnata mit karamellisierten Marroni		21
Lardo di Colonnata with caramelized chestnuts		
Lardo di Colonnata aux marrons caramélisés		

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive MwSt All prices in Swiss Francs incl. VAT | Tous les prix sont TVA compris, exprimés en francs suisses

Herkunft Fleisch und Fisch / Origine viande et poisson / Origin meat and fish

Rind / boeuf / beef Schweiz/Paraguay/ Suisse /Paraguay/ Switzerland / Paraguay Lamm / agneau / lamb² Neuseeland / Nouvelle Zélande / New Zealand

Hirsch / cerf / deer² Neuseeland / Nouvelle Zélande / New Zealand Kalb / veau / veal Schweiz / Suisse / Switzerland Schwein / porc / pork Schweiz / Suisse / Switzerland Krevetten / crevettes / shrimps Vietnam / Vietnam / Vietnam

Lachs / saumon / salmon Norwegen / Norvège / Norway Bison / bison / bison USA / USA / USA Huhn / Chicken / Poulet Schweiz / Suisse / Switzerland

Jakobsmuscheln / coquilles Saint-Jacques / scallops St. Jacques Kanada / Canada / Canada

² Importfleisch aus: Neuseeland: Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Kleiner gemischter Salat / Small mixed salad / Petite salade mêlée	15
Grosser gemischter Salat / Large mixed salad / Grande salade mêlée	23
Gelbe Beete Carpaccio an Blattsalaten, Ziegenfrischk�ese, Orangenfilets Yellow beets carpaccio with leaf salad, goat`s cheese, orange fillets Carpaccio de betterave jaunes, salade de feuilles, fromage de chèvre, filets d`orange	30
Tomatensalat mit Kr�uterk�ese Tomato salad with herb cheese Salade de tomates avec fromage frais aux herbes	1/1 Portion 26 1/2 Portion 19
Blattsalat mit warmem Ziegenk�ese und Tr�uffelhonig Salad with warm goat cheese and truffle honey Salade de laitue avec fromage de chèvre chaud et miel � la truffe	30
Blattsalat mit Mango und Riesenkrevetten Leafy salad (lettuce) with mango and king prawns Salade de laitue avec mangue et crevettes géantes	36
Blattsalat mit sautierten Pouletstreifen, Speck und Pilzen Leafy salad (lettuce) with sautéed slices of chicken, bacon and mushrooms Salade de laitue avec émincé de filets de poulet sauté, lard et champignons	36
Blattsalat mit Lammfiletstreifen und Johannisbeerbutter Leafy salad (lettuce) with slices of lamb and red currant butter Salade de laitue avec émincé de filets d`agneau et beurre aux groseilles	38

Rösti, Speck <u>oder</u> Schinken, Ei und Salat Rösti (hash-browns), bacon <u>or</u> ham, egg and salad / Rösti, lard <u>ou</u> jambon, œuf et salade	32
Rösti, Kalbsbratwurst <u>oder</u> Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce und Salat Rösti (hash-browns), veal sausage <u>or</u> pork sausage, onion sauce and salad Rösti, saucisse de veau <u>ou</u> saucisse de porc, sauce � l`oignon et salade	35
K�sefondue / Cheese fondue / Fondue au fromage ab 2 Personen, from 2 people onwards, � partir de 2 personnes	p.P. 32
K�sefondue mit Trüffel Cheese fondue with truffles Fondue au fromage aux truffes ab 2 Personen, from 2 people onwards, � partir de 2 personnes	p.P. 42
Pot au feu (Siedfleisch mit Gemüse und Rindssuppe) Pot au feu (boiled beef with vegetables and beef soup) Pot au feu (b�euf bouilli aux légumes et consommé de b�euf)	44

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive MwSt. All prices in Swiss Francs incl. VAT | Tous les prix sont TVA compris, exprimés en francs suisses

Herkunft Fleisch und Fisch / Origine viande et poisson / Origin meat and fish

Rind / b euf / beef Schweiz/Paraguay/ Suisse /Paraguay/ Switzerland / Paraguay Lamm / agneau / lamb² Neuseeland / Nouvelle Zélande / New Zealand
Hirsch / cerf / deer² Neuseeland / Nouvelle Zélande / New Zealand Kalb / veau / veal Schweiz / Suisse / Switzerland Schwein / porc / pork Schweiz / Suisse / Switzerland Krevetten / crevettes / shrimps Vietnam / Vietnam / Vietnam
Lachs / saumon / salmon Norwegen / Norvège / Norway Bison / bison / bison USA / USA / USA Huhn / Chicken / Poulet Schweiz / Suisse / Switzerland
Jakobsmuscheln / coquilles Saint-Jacques / scallops St. Jacques Kanada / Canada / Canada

²⁾ Importfleisch aus: Neuseeland: Kann mit hormonellen Leistungsf rdern erzeugt worden sein.

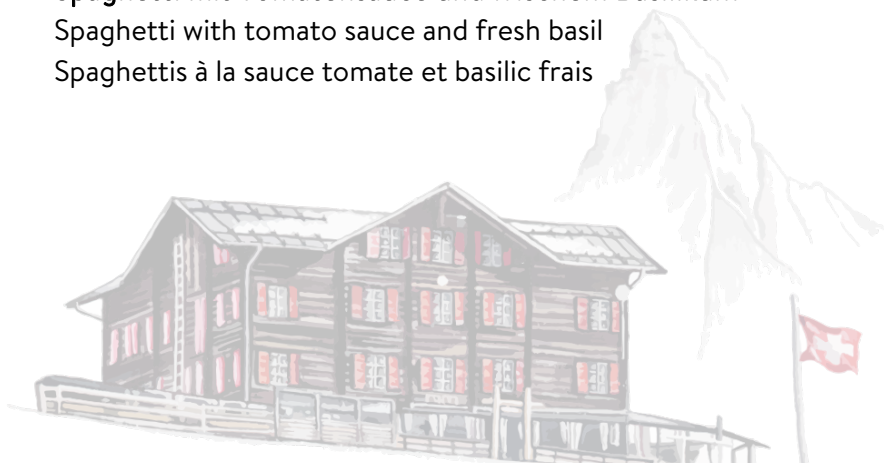
Nudeln *Testa Rossa* (Trüffelrahmsauce, Riesenkrevetten und Trüffel)	47
Noodles *Testa Rossa* (truffle cream sauce, king prawns and truffles)	
Nouilles *Testa Rossa* (sauce crème aux truffes, crevettes géantes et truffes)	
Trüffelravioli an Trüffelrahmsauce	41
Ravioli with truffles and truffle cream sauce	
Raviolis aux truffes et sauce crème aux truffes	
Tagliatelle an Safransauce und sautiertem Gemüse	32
Tagliatelle with saffron sauce and sautéed vegetables	
Tagliatelles à la sauce au safran et légumes sautés	
Tagliatelle an Safransauce, sautiertem Gemüse und Jakobsmuscheln	42
Tagliatelle with saffron sauce, sautéed vegetables and scallops Saint-Jacques	
Tagliatelles à la sauce au safran, légumes sautés et coquilles Saint-Jacques	
Spaghetti *Palio* (Peperoncini, Knoblauch, Olivenöl und Tomaten)	28
Spaghetti *Palio* (pimientos, garlic, olive oil and tomatoes)	
Spaghettis *Palio* (piments, ail, huile d'olives et tomates)	
Spaghetti *Palio* mit Riesenkrevetten	38
Spaghetti *Palio* with king prawns	
Spaghettis *Palio* avec crevettes géantes	
Tagliatelle mit Pilzen an Rahmsauce	35
Tagliatelle with mushrooms and cream sauce	
Tagliatelles avec champignons et sauce à la crème	
Hausgemachte Spätzli mit Lachs und Rucola	35
Home-made spätzli with salmon and rucola	
Spätzlis maison avec saumon et rucola	
Penne *Fluhalp* (Auberginen, Zucchini, Tomaten, Schinken, Mozzarella und Pilze)	28
Penne *Fluhalp* (egg-plants, zucchini, tomatoes, ham, mozzarella and mushrooms)	
Pennes *Fluhalp* (aubergines, courgettes, tomates, jambon, mozzarella et champignons)	
Spaghetti mit Tomatensauce und frischem Basilikum	26
Spaghetti with tomato sauce and fresh basil	
Spaghettis à la sauce tomate et basilic frais	

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive MwSt All prices in Swiss Francs incl. VAT | Tous les prix sont TVA compris, exprimés en francs suisses

Herkunft Fleisch und Fisch / Origine viande et poisson / Origin meat and fish

Rind / bœuf / beef Schweiz/Paraguay/ Suisse /Paraguay/ Switzerland / Paraguay Lamm / agneau / lamb² Neuseeland / Nouvelle Zélande / New Zealand
Hirsch / cerf / deer² Neuseeland / Nouvelle Zélande / New Zealand Kalb / veau / veal Schweiz / Suisse / Switzerland Schwein / porc / pork Schweiz / Suisse / Switzerland Krevetten / crevettes / shrimps Vietnam / Vietnam / Vietnam
Lachs / saumon / salmon Norwegen / Norvège / Norway Bison / bison / bison USA / USA / USA Huhn / Chicken / Poulet Schweiz / Suisse / Switzerland
Jakobsmuscheln / coquilles Saint-Jacques / scallops St. Jacques Kanada / Canada / Canada

²⁾ Importfleisch aus: Neuseeland: Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.



Lammfilet mit Johannisbeerbutter	49
Lamb fillet with red currant butter / Filet d'agneau avec beurre aux groseilles	
Rindsfilet mit Kräuterbutter (200 g)	58
Fillet of beef with herb butter / Filet de bœuf avec Café de Paris	
Hirschfilet mit sautierten Pilzen und glasierten Marroni	55
Fillet of deer with sautéed mushrooms and glazed chestnuts	
Filet de cerf avec champignons sautés et marrons glacés	

Kalbssteak an Pilzrahmsauce (200 g)	60
Veal steak with mushroom cream sauce / Steak de veau à la sauce crème aux champignons	

Bisonfilet auf Rucola mit Trüffel	78
Fillet of bison on rucola with truffles	
Filet de bison sur rucola avec truffes	

Zu diesen Gerichten servieren wir Tagliatelle oder Kartoffelgratin und Salat.
 With those dishes we serve tagliatelle or gratinated potatoes and salad.
 Ces plats sont servis avec tagliatelles ou gratin de pommes de terre et salade.

Pfannkuchen mit frischen Heidelbeeren oder Himbeeren und Vanillesauce	20
Pancake with fresh blueberries or raspberries and vanilla sauce	
Crêpe aux myrtilles ou framboises fraîches et sauce vanille	

Crêpe Fluhalp mit Vanilleeis und Schokoladensauce	17
Pancake Fluhalp with vanilla ice cream and chocolate sauce	
Crêpe Fluhalp avec glace vanille et sauce chocolat	

Hausgemachter Apfelstrudel oder Aprikosenkuchen	10
- mit Vanillesauce oder Schlagrahm	11
Home-made apple strudel or apricot pie	
- with vanilla sauce or whipped cream	
Strudel aux pommes ou tarte aux abricots maison	
- avec sauce vanille ou crème fouettée	

Michi's Schokoladenkuchen	10
- mit Vanillesauce oder Schlagrahm	11
Home-made chocolate cake	
- with vanilla sauce or whipped cream	
Gâteau au chocolat maison	
- avec sauce vanille ou crème fouettée	

Fluhalp's Himbeertraum	17
Frische Himbeeren, Vanilleeis, Himbeerlimes, Schlagrahm	
Fresh raspberries, vanilla ice cream, raspberry pulp liqueur and whipped cream	
Framboises fraîches, glace vanille, liqueur à la pulpe de framboise et crème fouettée	

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive MwSt. All prices in Swiss Francs incl. VAT | Tous les prix sont TVA compris, exprimés en francs suisses

Herkunft Fleisch und Fisch / Origine viande et poisson / Origin meat and fish

Rind / bœuf / beef Schweiz/Paraguay/ Suisse /Paraguay/ Switzerland / Paraguay Lamm / agneau / lamb² Neuseeland / Nouvelle Zélande / New Zealand
 Hirsch / cerf / deer² Neuseeland / Nouvelle Zélande / New Zealand Kalb / veau / veal Schweiz / Suisse / Switzerland Schwein / porc / pork Schweiz / Suisse / Switzerland Krevetten / crevettes / shrimps Vietnam / Vietnam / Vietnam
 Lachs / saumon / salmon Norwegen / Norvège / Norway Bison / bison / bison USA / USA / USA Huhn / Chicken / Poulet Schweiz / Suisse / Switzerland
 Jakobsmuscheln / coquilles Saint-Jacques / scallops St. Jacques Kanada / Canada / Canada

²) Importfleisch aus: Neuseeland: Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.