



Menuvorschläge

2019



Unsere Äplerspezialitäten:

Die Käsesorten, welche wir während der Sommersaison auf der Alp herstellen, werden je nach Sorte und Anwendung bis zu 3 Jahre gelagert. Die verschiedenen Sorten mit unterschiedlichen Reifegraden eignen sich hervorragend zum Kochen oder Würzen und verfeinern der Speisen.

pro Person

Chäser Apero Sbrinzmöckli oder Hobelkäse	Fr. 4.00
Äplermagronen mit Apfelmus à discretion Giswiler Hindersimagronen mit Kernser Teigwaren und 2 1/2 jährigem Fluonalp Sbrinz	Fr. 18.50
Käse Fondue Verschiedene Fondue-Variationen aus eigenen Käsesorten	ab Fr. 19.50
Äpler-Chässchnittä - diä Gross fir ä Hunger mit Speck	Fr. 12.50 Fr. 14.50
Äplerbrunch Chäs- und Fleischplatte, Alpankä, Konfi, Joghurt, Müesli, Rösti, Eier, Meräng und Lebkuchen mit Niedlä, und...	Fr. 31.00

Äplermenü

Frischer Grüner Salat mit Hausdressing in einer grossen Schüssel serviert
Äplermagronä im Muttli à discretion mit Apfelmus
Meräng oder Lebkuchen mit Alpänidlä

Fr. 29.50



Weitere Menuvorschläge

ab 10 Personen, für die ganze Gruppe ein einheitliches Gericht

Apéro

Chäser Apéro

Sbrinzmöckli von 2 Jahre altem *Fluonalp-Sbrinz*

Sbrinzmöckli mit Tannenspitzlihonig

pro Person

Fr. 3.50

Fr. 4.00

Huiswurst geschnitten

Fr. 4.00

Huiswurst geschnitten mit Sbrinzmöckli

Fr. 5.00

Fluonalp-Plättli

Trockenfleisch, Wurst, Speck, Hobelkäse und Sbrinzmöckli auf einer oder mehreren Platten angerichtet

Fr. 8.50

Chäsplättli

Verschiedene Käsesorten von der Fluonalp und Molkerei Schnider

Fr. 5.00

Gemüsedip mit Käse

Verschiedene Gemüse- und Alpchässtengel mit hausgemachten Saucen

Fr. 8.50

Suppen und Salate

Tomatensalat mit Sbrinz oder Ziger und Balsamicodressing

Fr. 9.50

Grüner Salat mit Joghurtdressing in der Schüssel serviert

Fr. 7.50

Gemischter Salat

Fr. 9.50

Chäsersalat

Eisbergsalat mit gehobeltem Sbrinz und Balsamicodressing

Fr. 9.50

Salatbuffet - ab 15 Personen

Fr. 10.50

Bouillon mit hausgemachten Flädli

Fr. 5.50



Hauptgänge - Beilagen à discretion

ÄLPLERMAGRONEN à discretion

Giswiler Hindersimagronen im Holzmuttli serviert mit Apfelmus Fr. 18.50

Grillsteak

mit Älplermagronen oder Erdäpfelgratin Fr. 23.50

Heisser Schinken

mit Älplermagronen oder Erdäpfelgratin Fr. 22.50

Grillbuffet - ab 15 Erwachsenen

Schweinshalssteak, Bratwurst, Fluonalpwurst, Pouletbrust,
feine Salate mit hausgemachtem Joghurtdressing

Gschwellti mit Haussauce

Giswiler Hindersimagronä mit Apfelmus Fr. 38.00

Desserts

Meräng mit Nidlä Fr. 6.50/9.50

Lebkuchen mit Nidlä Fr. 5.00/7.00

Meräng mit Glace und Nidlä Fr. 8.00/12.00

Gebrannte Creme mit Nidlä Fr. 7.00

Ziger mit Birähung Fr. 6.50

Dessertbuffet - ab 15 Erwachsenen Fr. 12.50

Fruchtsalat, Meringues, Lebkuchen, gebrannte Creme, Apfelmus,
hausgemachte Joghurt und Quarkcreme, Ziger mit Birähung, Glace, Nidlä

Schwarzwälder Torte - hausgemacht mit Fluonalpnidlä Fr. 45.00
mit Chiesi oder Ananas, mit oder ohne Kirsch



Wein

Offene Weine

5dl

Weiss	Fendant (CH)	2,5dl	9.5o	18.5o
	Epesses AO (CH)			19.5o
Rot	Merlot Ticino "Il Picchio Rosso" (CH)	2,5 dl	9.5o	18.5o
	Pinot Noir Valais AOC (CH)			19.5o

Flaschen Weine

7.5 dl

Weiss	Aigle AOC (CH) Chasselastrauben, Anbaugebiet Chablais, fruchtiger und blumiger Waadtländer			44.00
	Johannisberg, Hurlevent Valais AOC (CH) Silvaner aus der Region Sitten, weicher zugleich herber Wein, erinnert an Honig			44.00
Rot	Isä Huiswyy - Von den Erbauern des Mändli-Chriz empfohlen Mändli-Chrizler - Barbera D'Asti DOCG (I) Cascina Terra Felice, Fam. Binggeli, fruchtig, ausgewogen			42.00
	Favi AOC Valais (CH) Syrah, Pinot Noir, Diolinoir, geschmückt mit Cabernet Sauvignon Eine Vielfalt an Aromen in Gleichklang und Ausgewogenheit			42.00
	Merlot del Ticino, DOC „Baiocco“ (CH) Mendrisio, Tessin, typisches Bukett, trockenes, sehr volles Aroma			43.00
	Regent (CH) Stierlihof Hitzkirch LU, duftet nach Waldbeeren und Äpfel mit einer Note Zimt			39.00
	Zweigelt Exquisit, Weinviertel (A) Niederösterreich, erinnert an Edelholz, Holunder und reife Früchte			41.00
	Valpolicella Ripasso DOC (I) Fruchtig, delikat, warme Würze, leicht trocken im Gaumen			43.00



ÜBERNACHTEN AUF DER FLUONALP

Mehrbettzimmer

Im Anbau, der direkt mit der Alphütte verbunden ist, wurden 2015 unsere neuen Mehrbettzimmer für total 26 Personen fertiggestellt und im Mai 2016 eröffnet.

Gemütliche, helle Räume mit viel Holz und Bergsicht erwarten Sie.



Drei neue Zimmer:

Ausgestattet mit Stockbetten aus Holz, frischer Bettwäsche.

Rossflue: 7-8* Schlafplätze

Giswilerstock: 7 Schlafplätze

Schafnase: 10 Schlafplätze

** 1 zusätzliche Matratze*

Froteewäsche kann gemietet werden!
Bitte **Hüttenschuhe** mitbringen!



2 Waschräume:

mit Doppelwaschbecken und Dusche

1 Toilette:

weitere Toiletten befinden sich im selben Gebäude im Untergeschoss



Das Matratzenlager über der Käseerei

Die Waschräume befinden sich im Obergeschoss des Anbaus, der im Untergeschoss mit der Alphütte verbunden ist. WC-Anlagen befinden sich im Untergeschoss.



Drei Räume:

Einfach ausgestattet mit Matratzen oder Stockbetten, Fixleintüchern, Wolldecken und frisch bezogenen Kissen.

- | | |
|-----------------------|-----------------|
| 1 Galerie: | 8 Schlafplätze |
| 1 Separee: | 5 Schlafplätze |
| 1 Gruppenraum: | 20 Schlafplätze |

Bitte **Schlafsack** und **Hüttenschuhe** mitnehmen. Frotteewäsche kann gemietet werden.



1538 müM
FLUONALP
 Alpkäserei und Beizli

Preise 2019

Übernachtung mit Halbpension:

- ❖ Eisbergsalat aus der Schüssel
- ❖ **Giswiler Hindersimagronen** à discretion mit Apfelmus
Kinder bis 6 Jahre essen vom Muttli der Eltern gratis!
- ❖ Meräng oder Lebkuchen mit Nidlä zum Dessert
- ❖ Zmorgä vom Buffet



77.00 / Pers. im Mehrbettzimmer
 64.00 / Pers. im Matratzenlager

Übernachtung mit Äplerzmorgä

währschaftes Frühstücksbuffet mit eigenen Chässpezialitäten, Hauswurst, Alpankä, Konfi, hausgemachtem Joghurt, Müesli, Tee, Kaffee, Milch und Brot

Preise pro Person und Nacht

		Mehrbettzimmer Rossflue, Schafnase, Giswilerstock		Matratzenlager über der Käserei		
Übernachtung		mit	Zmorgä	Halbpension	Zmorgä	Halbpension
Erwachsene	1. Nacht		49	77	36	64
	jede weitere Nacht		45			
Kinder	bis 3 J.		11	11	gratis	gratis
	4 - 6 J.		16	21	11	16
	7 - 12 J.		33	47	23	37
Jugendliche	bis 15 J.		36	55	25	44

Übernachtung mit Brunch: (Brunch auf Voranmeldung ab 8 Erwachsenen)

Das Zmorgäbuffet wird mit Orangen-Jus, Rösti, Spiegeleiern, Chässchnitten, Fleischplatte, Zopf, verschiedenen Brotsorten, Meräng und Lebkuchen mit Nidlä erweitert.

Aufpreis auf den Übernachtungspreis: 13.00/Erw.,
 6.00/Kind ab 6 J.

Unsere Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt. angegeben, Änderungen vorbehalten.



Über uns

Die Fluonalp befindet sich inmitten saftiger Alpweiden, angrenzend an das Natur- und Wildschutzgebiet unterhalb des Giswilerstocks. Hier geniessen Sie eine wunderbare Aussicht über den Sarnersee bis zu Pilatus und Rigi und zum Vierwaldstädtersee.

Alpbeizli - 45 Plätze

Unser Alpbeizli ist ein beliebtes Ziel für Familienausflüge, Wanderfreunde und Biker. Verbringen Sie bei uns gemütliche Stunden in geselliger Runde und lassen Sie sich mit unserer währschaften Kost, wie sie schon seit Generationen auf der Alp zubereitet wird, verwöhnen.

Giswilerstock-Stübli - ca. 50 Plätze

Unser gemütlich eingerichtetes Giswilerstockstübli mit Blick auf den Sarnersee ist der perfekte Rahmen für Ihre ungezwungene Feier. Ob Familie, Firmen oder Vereine bei uns sind Sie herzlich willkommen. Werfen Sie einen Blick in unsere Menuvorschläge, wir beraten Sie gerne. Auf der angrenzenden kleinen Terrasse, sind sie auch bei schönem Wetter, z.B. zum Aperero, für sich.

Panoramaterrasse

Auch hier werden Sie von unserem Team bedient. Ob mit Familie oder Freunden, geniessen Sie die Natur und lassen Sie sich von Küche und Keller verwöhnen.

Kinderspielplatz

Auf Ihre Kinder warten ein Spielplatz und jede Menge Natur mit Sand, Steinen und Wasser - Ersatzkleider nicht vergessen!

Matratzenlager - „einfach“ übernachten im **Schlafsack**

Das können Sie in unserem Matratzenlager. Es bietet Übernachtungsmöglichkeiten bis zu 40 Personen (unterteilt für 8, 10 und 22 Personen).

Mehrbettzimmer - mit Stockbetten und **Bettwäsche** ausgestattet

3 neue Räume für 7-8 oder 10 Personen, Etagen-Dusche und -WC
(Von Sonntag bis Freitag auch als **Familienzimmer** buchbar)



Käseverkauf

Im Alpbeizli können Sie direkt Käse, Butter und Milch von den 140 Kühen welche jährlich die Sommerzeit auf der Alp verbringen probieren und auch kaufen.

Käserei-Führung

Gerne nehmen wir Ihre Reservation für eine ausführliche Käserei-Führung entgegen. Wir erzählen Ihnen alles, was sie über das Käsen und das Älplerleben wissen möchten. Die Führungen sind nach der Produktion ab 14.00 Uhr auf Voranmeldung ab 10 Personen möglich.

Selber Käsen

Wir weihen Sie in die Kunst des Käsens ein. Stellen Sie Ihren eigenen Alpkäse her und erfahren Sie mehr über die Alp und unser Älplerleben. Ihr Käse wird von uns gelagert und gepflegt, bis er ein Jahr später abholbereit ist.

Nachmittags, maximal 25 Personen - Reservation erforderlich!

Kurze und längere Wanderrouten

Übernachtungsmöglichkeit bei 2-tägigen Wanderungen

Bitte Verlangen Sie unsere Wandervorschläge oder klicken Sie hier www.wanderparadies.ch