

1538 müM

FLUONALP

Alpkäserei und Beizli



Härzlich willkommenä

Äplerzmorgä

Bodenständiges Frühstücksbuffet mit eigenen Käsespezialitäten,
Alp-Ankä, Konfi, hausgemachtem Joghurt, Müesli, Kaffee, Milch und Brot

18.00/Pers.

Äplerbrunch - auf Voranmeldung ab 10 Erwachsenen

Zusätzlich zum Frühstücksbuffet gibt es Orangensaft, Rösti, Spiegeleier, Speck,
Chässchnittä, Fleischplatte, Zopf, verschiedene Brotsorten, Meräng und Lebkuchen mit Nidlä.

33.00/Pers.

Übernachtungsangebot

Znacht mit Salat, Giswiler Äplermagronä und Dessert
Bodenständiges Äplerzmorgä vom Buffet

im **Matratzenlager** «alt bewährt» mit Schlafsack

72.00

im **Mehrbettzimmer** mit Bettwäsche und Etagedusche

84.00

Öffnungszeiten 2025

17. Mai bis 19. Oktober **täglich*** geöffnet

*Ausnahmen

Montag, 15. Sept. geschlossen - Betriebsausflug

Mai und Juni

Montag und Dienstag

bis 17.00 Uhr geöffnet

Für Gruppen auf Anfrage auch abends geöffnet!

Mittwoch bis Sonntag

den ganzen Tag und abends geöffnet

Juli und August

Montag bis Sonntag

den ganzen Tag und abends geöffnet

September und Oktober

wie im Mai und Juni

Salate

Grüner Salat - Eisbergsalat mit Hausdressing	Klein 8.00	
Chäsersalat - Eisbergsalat mit Fluonalp-Sbrinz und Balsamicodressing	11.00	14.50
Tomatensalat mit Fluonalp-Sbrinz oder Ziger und Balsamicodressing	11.50	15.50
Wurst-Chäs-Salat einfach ohne Chäs		14.50 12.50

Kalte Speisen

Portion Hobelchäs - 2-jähriger Fluonalp-Sbrinz mit Tannäspitzlihung - ein Genuss	Klein 9.50	17.50 +1.50
Portion Sbrinzmöckli zum Apéro (2-3 Pers.)	9.50	
Chästeller - Spezialitäten aus unserem Käsekeller	11.00	16.00
Chästeller mit Gschwellti mit Knoblauch-Quarksauce und verschiedenen Käsesorten aus Eigenproduktion		19.00
Älplerznüni - Huiswurst oder Speck, Alpchäs und Brot	12.00	18.00
Huiswurst - Rauchwurst mit Brot		8.00
Fluonalpteller - Speck, Trockenfleisch, Huiswurst, Käse aus Eigenproduktion		25.00

280 ha Alpweid - Fluonalp (Brosmatt, Mittlist, Obrist), Riäbä und Schwantälä...

Giswiler Äplermagronä - «Hindersimagronä» hausgemacht nach traditionellem Rezept

Giswiler Äplermagronä auch *Hindersimagronä* genannt -
das typische «Ein-Topf-Gericht» der Äpler.
Dieses Gericht entstand, als man auf der Alp noch im *Hosä-Chessi* über dem Feuer kochte.
Weil man nur **einen** Kochtopf hatte, röstete man zuerst die Zwiebeln mit *Ankä* (Alpbutter)
und fügte *Härdepfelmöckli*, Magronen und das Wasser zu.
Durch das Anrösten der Zwiebeln entsteht die dunkle Farbe.
Das Gericht wird mit feiner *Alpnidlä* und geriebenem *Fluonalp-Sbrinz* vollendet.
Dazu genießt man Apfelmus.

Äplermagronä im Holzmuttli mit Apfelmus

ab 4 Erwachsenen bis jeder genug hat
Kinder bis 6 Jahre
7 bis 15 Jahre

19.50/Person
gratis
1.00/Altersjahr

Portion Äplermagronä mit Apfelmus

17.50

... uf dänä Alpä hets epä 130 Chiä und 130 Rinder ...

Warme Speisen

Jodler-Raclettechäs und Bratchäs von unserem Familienbetrieb – Käserei Schnider in Giswil

Chässchnittä - «diä Chli»	original mit Speck	9.00 10.00
Äpler-Chässchnittä - «diä Gross»	original mit Speck	13.00 15.00
Gschwellti mit Bratchäs - «Raclette»		17.00
Chäs-Fondue ab 2 Personen		
Original Schnider-Fondue-Mischung	200 g/Pers. 300 g/Pers.	21.00/Pers. 28.00/Pers.
Beilage Gschwellti		2.00/Port.
Portion Äplermagronä		
Giswiler Hindersimagronä mit Apfelmus		17.50
Heisse Fluonalpwurf (1 Paar)	mit Brot und Senf mit Äplermagronä	11.00 22.00
Heisse Chäs-Wurst - mit Brot und Senf mit Alpchäs von der Fluonalp		12.00
Wienerli (1 Paar) - mit Brot und Senf oder Ketchup		7.50
Bouillon im Chachäli		
natur		5.00
mit hausgemachten Flädli		7.50


...150.000 kg feini Alpmilch jedä Summer ...

Dessert

	klein	
Meräng mit Nidlä	6.50	9.50
Meräng mit Glace und Nidlä	8.00	12.00
Lebkuchen mit Nidlä	5.00	7.50
Lebkuchen mit Joghurtglace und Nidlä	7.00	9.00
Portion Ziger mit Birähung		6.00
Hausgemachtes Joghurt im Chachäli Aromen: Natur, Aprikose oder Waldbeer mit Nidlä		3.50 4.50
Joghurt-Cappuccino hausgemachtes Mocca-Joghurt im Glas mit Nidlä und Schoggipulver		5.50
Hausgemachtes Quark-Dessert Aromen: Vanille und Waldbeer - je nach Tagesangebot		3.00

Glace

Glace aus Milch, Rahm und Joghurt von der Molkerei Schnider, Giswil
hergestellt von «Gelato Naturale», Sarnen

	1 Kugel	2 Kugeln	3 Kugeln
Vanille, Erdbeer-Sorbet (laktosefrei), Schoggi, Kaffee, Joghurt mit Nidlä	3.50	6.00	9.00
mit Baileys			+ 1.00
 Bergmändli			+ 2.50
1 Kugel Glace nach Wahl mit Waffelhut mit Bart (Nidlä)			5.00 5.50

diverse Stengelglace, Cornets und Becher aus der Emmi-Glacetruhe - Selbstbedienung

...12.000 kg feinä Alpchäs und Sbrinz...

Milchgetränke

Kalte Schoggi	3 dl	3.50
	5 dl	5.00
Heisse Schoggi im Chachäli	3.5 dl	5.00
Heisse Schoggi im Chachäli mit Nidlä	3.5 dl	5.50
Kalte Milch	3 dl	2.00
Heisse Milch im Chachäli	3.5 dl	3.50

Kaffeespezialitäten

	im Glas	im Chachäli
	1.7 dl	3.5 dl
Kaffee Natur	3.90	5.70
Creme	4.20	6.00
Milchkaffee		5.50
Nidlä-Kaffee	5.30	7.20
Fluonalp-Kaffee mit Nidlä	6.80	9.00
Giswilersuppä mit Nidlä		9.00
Froiwä-Kaffee mit Baileys und Nidlä	7.50	9.00
Jäger-Cheli mit Tannäspitzlischnaps	5.80	8.00
Cheli mit Zwetschgen, Träsch, Wisi, Chrüter oder Kirsch	5.20	7.40
Nidlä-Cheli mit Schnaps	6.30	8.50
Tee Pfefferminze, Hagebutte, Früchte, Eisenkraut, Schwarztee	3.30	5.00
Holdrio, Pfefferminztee Zwetschgen	5.20	7.40

...und was de nu bliibt - diä feini Nidlä fir iisi Kaffee und Dessert!!!

Kalte Getränke

		3 dl	5 dl
Giswiler Holunderblütensirup	mit Fluonalpwasser	3.50	4.00
	mit Mineral	4.00	5.00
Mineral offen	Natur, Apfelschorle, Coca Cola,	2 dl	3.30
	Rivella rot, Citro, Eis Tee Zitrone,	3 dl	3.80
	Beckenrieder Orangenmost	5 dl	4.80
Mineral Flaschen	Beckenrieder Orangenmost	1 l	9.50
	Natur, Rivella rot, Coca Cola, Eis Tee Zitrone, Apfelschorle	1.5 l	11.50
	Mineral ohne Kohlensäure, Coca Cola zero	5 dl	5.00
Fluonalpwasser		3 dl	1.50
		5 dl	2.50
		1 l	4.50
		1.5 l	6.00
Most	Beckenrieder Most - klar oder trüb in der Bügelflasche	49 cl	6.00
	Schützengold - alkoholfrei in der Bügelflasche	49 cl	6.00
Bier	Eichhof Lager	33 cl	4.80
	Eichhof Lager	58 cl	6.30
	Eichhof Alkoholfrei	50 cl	5.80
	Eichhof Radler	33 cl	4.80

Verdauerli

		2 cl	4 cl
Schnaps	Zwetschgen, Träsch, Chrüter, Kirsch	3.50	5.00
	Enzian, Tannäspitzli, Birästich, Aprikose, Honigchrüter	4.00	6.00
	Appenzeller, Braulio	3.50	5.00

...Ziger und Ankä derfid miär nid vergässä!

Flaschen - Weine

Weiss	Aigle AOC (CH)			7.5 dl	
	Chasselastrauben, Anbaugebiet Chablais, fruchtiger und blumiger Waadtländer			46.00	
	Johannisberg, Hurlevent Valais AOC (CH)			47.00	
	Silvaner aus der Region Sitten, weicher zugleich herber Wein, erinnert an Honig				
Rot	Ilsä Huiswyy - Von den Erbauern des Mändli-Chriz empfohlen				
	Mändli-Chrizler - Barbera D'Asti DOCG (I)	1 dl	6.50	43.00	
	Cascina Terra Felice, Fam. Binggeli, fruchtig, ausgewogen				
	Pinot Noir Spätlese Hallau AOC (CH)			48.00	
	Feine Aromen von reifen Beeren mit samtigen Tanninen				
	Merlot del Ticino, DOC «Baiocco» (CH)			46.00	
	Mendrisio, Tessin, typisches Bukett, trockenes, sehr volles Aroma				
	Regent (CH)			41.00	
	Stierlihof Hitzkirch LU, fruchtig und mild im Geschmack				
	Zweigelt, Weinviertel (A)			42.00	
	Niederösterreich, erinnert an Edelholz, Holunder und reife Früchte				
	Valpolicella Ripasso DOC (I)			44.00	
	Fruchtig, delikat, warme Würze, leicht trocken im Gaumen				
	Zu jeder Flasche Wein servieren wir auf Wunsch eine Karaffe Fluonalpwasser gratis!				

Halbliter - Weine oder weniger

Weiss	Cuvée Blanc (CH), Neukom Weine, Wil ZH			5 dl	
	Épesses AO (CH)	1 dl	5.00	22.50	
				21.50	
Rot	Merlot Ticino «Il Picchio rosso» (CH)	2 dl	10.00	21.50	
	Pinot Noir Valais AOC (CH)			20.50	

«Darfs nu ä chlii Chäs sii zum Wyy?»

Aus unserem Käsekeller – Verkauf im Beizli

Alpkäserei Fluonalp



Auf der Fluonalp verarbeiten wir während der Sommerzeit 150'000 kg Alpmilch, welche durch die naturnahe Bewirtschaftung und durch die Vielfalt an Kräutern eine hervorragende Qualität aufweist.

Käse pro 100 g

Alp-Sbrinz 2-jährig	2.80	Ziger 100 g	1.40
Fluonalper jährig	2.40	Alp-Ankä (Alpbutter) 500 g	9.50
Obwaldner Alpchäs «jäärigä»	2.40	250 g	5.00
«hiirigä» ab 1. August	2.10		

Käserei Schnider – unser Familienbetrieb in Giswil



In unserem Familienbetrieb in Giswil im Grossteil verarbeiten wir pro Jahr ca. 800'000 kg Milch, welche von acht Milchlieferanten aus unserer Nachbarschaft geliefert werden. Unsere Philosophie einheimische Qualitätsprodukte frisch und ökologisch zu produzieren geben wir auch an unsere Lehrlinge weiter.

Käse pro 100 g

Bergmändlichäs	2.40
Obwaldner Schwingerchäs rezent	2.70
Giswilerstock-Chäs	2.50
Schacherseppli-Chäs	2.40
Wildmaa-Chäs, Rahmchäs	2.60
Giswiler Bratchäs	2.40

Joghurt und Quark

Frucht-Joghurt, 500 g Glas	2.50
Natur-Joghurt, 500 g Glas	2.30
Frucht-Quark, 125 g Becher	1.60
Depot pro Glas	1.00

Was wir noch bieten

Giswilerstock-Stübli - für 45 Personen

Für **Familienfeiern, Firmen- und Vereinsanlässe**, auch als Seminarraum oder Sitzungszimmer geeignet.
Gerne beraten wir Sie bei der Planung Ihres Anlasses. Bitte verlangen Sie unsere **Menuvorschläge!**

«Selber Käsen» - Nachmittags auf Voranmeldung bis ca. 25 Personen

Das Erlebnis mit Familie oder Freunden, für Firmen und Vereine

Sie stellen unter Leitung unseres Alpsenns Ihren eigenen **Alpkäse von ca. 12 kg** her.

Wir pflegen Ihren Käse für Sie und ein Jahr später steht er, wunderbar gereift, zur Abholung bereit.

Übernachten auf der Fluonalp

Mehrbettzimmer - mit Stockbetten und **Bettwäsche** ausgestattet
Etagen-Dusche und -WC
mit **Zmorgä und Znacht Fr. 84.00/Person**

Matratzenlager - **alt bewährt** im **Schlafsack** mit Kissen und Wolldecken ausgestattet
WC und Dusche befinden sich im Anbau
mit **Zmorgä und Znacht Fr. 72.00/Person**

Herbstspezialitäten

- unsere traditionelle **Chässuppä** - ab Anfang September
- Thomas' **Chäs-Fondue-Variationen, Fonduekarussell** - ab Anfang September
- hausgemachter **Gempfeffer** - ab Mitte September

Käse und Milchprodukte

Käse, Quark, Joghurt, Ziger, Alpankä, Nidlä und Milch -
alles stammt aus Eigenproduktion von der **Fluonalp**
oder unserem Familienbetrieb, **Käserei Schnider**, Giswil

Fleisch und Wurst

Metzgerei Stutzer & Flüeler, Kerns
Schweizer Fleisch - alles andere ist... Käse.

Teigwaren

Pasta Röthlin - «Kernser»

Brot

Beck Berwert, Stalden

Meräng

Meringue-Atelier, Kerns

Glace

Gelato Naturale, Sarnen
aus Schnider Milchprodukten

Mir winschid iich ä scheeni Ziit, hiä bi iis uf dr' Fluonalp

Sonja und Thomas mit Team

«Ä GIOTÄ»

Für Informationen zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiterinnen.

Unsere Herbstspezialitäten

Gemspfeffer hausgemacht

aus schweizer oder österreichischer Jagd
mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut

35.00

Montag bis Samstag: 12.00 bis 14.00 Uhr

Mittwoch bis Sonntag: 18.00 bis 20.30 Uhr

Chäs-Fondue - Schniders Hausmischung

ab 2 Personen

Chäsfondue «original»

200 g/Pers.

21.00/Pers.

300 g/Pers.

28.00/Pers.

Fondue all'arrabbiata

23.00/Pers.

Jäger-Fondue mit Speck und Steinpilzen

25.50/Pers.

Beilage Gschwellti

2.00/Port.

Chässuppä

mit Gschwellti und Zwiebelschweize

16.50

Vermicelles

mit Meräng und Nidlä

Klein

7.50

9.50

mit Meräng, Vanilleglace und Nidlä

9.00

12.00

Suser

2 dl

3.80

3 dl

4.80

5 dl

7.50

1 l

14.00

«Ä Giotä» winschd s' Fluonalpteam!