

1538 müM

# FLUONALP

Alpkäserei und Beizli



*Herzlich 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 Erwachsene

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 65.00  
im **Mehrbettzimmer** mit Bettwäsche und Etagendusche 79.00

## Öffnungszeiten 2023

18. Mai bis 29. Oktober **täglich\*** geöffnet

**\*Ausnahmen** Montag, 11. Sept. geschlossen - Betriebsausflug  
Samstag, 28. Okt. geschlossen - Äplerchilbi

**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

<b>Grüner Salat</b> - Eisbergsalat mit Hausdressing	Klein 7.50	
<b>Chäsersalat</b> - Eisbergsalat mit Fluonalp-Sbrinz und Balsamicodressing	10.00	13.50
<b>Tomatensalat</b> mit Fluonalp-Sbrinz oder Ziger und Balsamicodressing	10.50	14.50
<b>Wurst-Chäs-Salat einfach</b> ohne Chäs		14.50 12.50

## Kalte Speisen

<b>Portion Hobelchäs</b> - 2-jähriger Fluonalp-Sbrinz mit Tannäspitzlihung - ein Genuss	Klein 9.00	16.50 +1.50
<b>Portion Sbrinzmöckli</b> zum Apéro (2-3 Pers.)	9.00	
<b>Chästeller</b> - Spezialitäten aus unserem Käsekeller	10.50	15.00
<b>Chästeller mit Gschwellti</b> mit Knoblauch-Quarksauce und verschiedenen Käsesorten aus Eigenproduktion		18.50
<b>Älplerznüni</b> - Huiswurst oder Speck, Alpchäs und Brot	11.50	17.00
<b>Huiswurst</b> - Rauchwurst mit Brot		8.00
<b>Fluonalpteller</b> - Speck, Trockenfleisch, Huiswurst, Käse aus Eigenproduktion		24.50

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

17.00

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

## Warme Speisen

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

<b>Chässchnittä - «diä Chli»</b>	original mit Speck	9.00 10.00
<b>Äpler-Chässchnittä - «diä Gross»</b>	original mit Speck	13.00 15.00
<b>Gschwellti mit Bratchäs - «Raclette»</b>		16.50
<b>Chäs-Fondue</b> ab 2 Personen Original Schnider-Fondue-Mischung Beilage Gschwellti		19.50/Pers. 2.00/Port.
<b>Portion Äplermagronä</b> Giswiler Hindersimagronä mit Apfelmus		17.00
<b>Heisse Fluonalp wurst (1 Paar)</b>	mit Brot und Senf mit Äplermagronä	11.00 22.00
<b>Heisse Chäs-Wurst</b> - mit Brot und Senf mit Alpchäs von der Fluonalp		12.00
<b>Wienerli (1 Paar)</b> - mit Brot und Senf oder Ketchup		7.50
<b>Bouillon</b> im Chachäli natur mit hausgemachten Flädli		4.50 6.50


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

## Dessert

	klein	
<b>Meräng mit Nidlä</b>	6.50	9.50
<b>Meräng mit Glace und Nidlä</b>	8.00	12.00
<b>Lebkuchen mit Nidlä</b>	5.00	7.50
<b>Lebkuchen mit Joghurtglace und Nidlä</b>	7.00	9.00
<b>Portion Ziger mit Birähung</b>		6.00
<b>Hausgemachtes Joghurt</b> im Chachäli Aromen: Natur, Aprikose oder Waldbeer mit Nidlä		3.50 4.50
<b>Joghurt-Cappuccino</b> hausgemachtes Mocca-Joghurt im Glas mit Nidlä und Schoggipulver		5.50
<b>Hausgemachtes Quark-Dessert</b> 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
			+ 2.50
<b>Bergmändli</b> 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

<b>Milch Shake</b> - Erdbeer, Mocca, Banane	3 dl/5 dl	3.50/5.00
<b>Kalte Schoggi</b>	3 dl/5 dl	3.50/5.00
<b>Heisse Schoggi</b> im Chachäli	3.5 dl	5.00
<b>Heisse Schoggi</b> im Chachäli mit Nidlä	3.5 dl	5.50
<b>Kalte Milch</b>	3 dl	2.00
<b>Heisse Milch</b> im Chachäli	3.5 dl	3.50

## Kaffeespezialitäten

	im Glas	im Chachäli
	1.7 dl	3.5 dl
<b>Kaffee</b> Natur	3.90	5.70
Creme	4.20	6.00
Milchkaffee		5.50
Nidlä-Kaffee	5.30	7.20
<b>Fluonalp-Kaffee</b> mit Nidlä	6.80	9.00
<b>Giswilersuppä</b> mit Nidlä		9.00
<b>Froiwä-Kaffee</b> mit Baileys und Nidlä	7.50	9.00
<b>Jäger-Cheli</b> mit Tannäspitzlischnaps	5.80	8.00
<b>Cheli</b> mit Zwetschgen, Träsch, Wisi, Chrüter oder Kirsch	5.20	7.40
<b>Nidlä-Cheli</b> mit Schnaps	6.30	8.50
<b>Tee</b> 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
<b>Giswiler Holunderblütensirup</b>	mit Fluonalpwasser	3.30	4.00
	mit Mineral	3.80	4.80
<b>Mineral offen</b>	Natur, Apfelschorle, Coca Cola,	2 dl	3.30
	Rivella rot, Citro, Eis Tee Zitrone,	3 dl	3.80
	Beckenrieder Orangenmost	5 dl	4.80
<b>Mineral Flaschen</b>	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
<b>Fluonalpwasser</b>		3 dl	1.50
		5 dl	2.50
		1 l	4.50
		1.5 l	5.50
<b>Most</b>	Beckenrieder Most - <b>klar oder trüb</b> in der Bügelflasche	49 cl	6.00
	Schützengold - <b>alkoholfrei</b> in der Bügelflasche	49 cl	6.00
<b>Bier</b>	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
<b>Schnaps</b>	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

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

## Halbliter Weine oder weniger

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

<b>Alp-Sbrinz</b> 2-jährig	2.70	<b>Ziger</b> 100 g	1.40
<b>Fluonalper</b> jährig	2.40	<b>Alp-Ankä</b> (Alpbutter) 500 g	9.50
<b>Obwaldner Alpchäs</b> «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

<b>Bergmändlichäs</b>	2.40
<b>Obwaldner Schwingerchäs</b> rezent	2.70
<b>Giswilerstock-Chäs</b>	2.40
<b>Schacherseppli-Chäs</b>	2.40
<b>Wildmaa-Chäs</b> , Rahmchäs	2.60
<b>Giswiler Bratchäs</b>	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. 79.00/Person**

**Matratzenlager** - **alt bewährt** im **Schlafsack** mit Kissen und Wolldecken ausgestattet  
WC und Dusche befinden sich im Anbau  
mit **Zmorgä und Znacht Fr. 65.00/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**

von regionalen Metzgereien  
Schweizer Fleisch - alles andere ist... Käse.

## **Teigwaren**

Pasta Röthlin - «Kernser»

## **Brot**

Sunnis Bäckerei, Lungern  
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 Mitarbeiter.**