



Über üs de Himmu under üs z Heimatland,
beidi gäbe sich d Hand

Speisekarte

„Naturfreundehaus Fronalp“

Vorspeisen

Vrenelisgärtli „gemischter Salat mit Zigerbrie, Feigen und Baumnüssen an einer Honigsenfauce	CHF	18.00
mit Pouletbruststreifen	CHF	21.00
S,Fründäplättli mit verschiedenem Schnittfleisch und Käse	CHF	34.00

Tatar

Beefsteak Tatar „neutral und trotzdem würzig“	CHF	21.00
---	-----	-------

Suppen

Tagessuppe	CHF	9.00
Selbstgemachte Gulaschsuppe	CHF	14.00
Feine Bündner Gerstensuppe mit „Bündnerfleisch“	CHF	14.00

Kleine Speisen

Portion Pommes	CHF	9.00
Pommes mit Wienerli	CHF	11.00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	CHF	14.00
Schnitzelbrot	CHF	16.00
Froniflocken alles aus Liebe selbst zubereitet mit einer fruchtig scharfen Note	CHF	19.00
mit selbstgemachten Country Fries	CHF	24.00
Div. Sandwiches Salami / Schinken / Fleischkäse	CHF	8.50
Käse / Bündnerfleisch	CHF	9.50

Schneeflocken sind die
Schmetterlinge des Winters.

Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele





Eine Reise durch die Schweiz

Glarus

Feine Zigerspaghetti mit Ananas und Speck

CHF 21.00

Obwalden

Leckere "Fronalp" Käseschnitte

CHF 21.00

Zürich

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignons
und Butternüdeli / Rösti

CHF 39.00

Schwyz

Hausgemachte Käsespätzle

CHF 22.00

St.Gallen

Kalbsbratwurst an einer feinen Zwiebelsauce
mit Pommes Frites

CHF 23.00

Uri

Feine Älplermagronen im Pfändli mit Apfelmus

CHF 19.99

Luzern

Rindsfilet Stroganoff Mit Pilzen, Peperoni, Zwiebeln und Rahm Dazu feine Butternudeln	CHF	42.00
---	-----	-------

Appenzell

Zarte Pouletbrustwürfel an einem rassic roten Curry mit Reis	CHF	29.00
--	-----	-------

Graubünden

Schmackhafte Pizzoccheri	CHF	25.00
--------------------------	-----	-------

Zug

Äplerrösti mit Käse, Speck und einem Spiegelei	CHF	25.00
Glarerrösti mit Ziger und Speck	CHF	23.00

Wallis

Es feins Käse Fondue	pro Person	CHF	25.00
Spezielle Note wählbar zwischen drei verschiedenen Geschmacksrichtungen Ziger / Speck / Tomaten und Chili		CHF	28.00
Bärg Fondue mit Händöpfeli dazuä	pro Person	CHF	28.00

Das geht immer und überall!

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	CHF	28.00
Schweins Cordon Bleu mit Pommes Frites und feinem Gemüse	CHF	35.00
FroniHit Kalbs Cordon-bleu gefüllt mit Zigerbrie, geräuchertem Speck und Aprikosen, dazu einen feinen lauwarmen Kartoffelsalat	CHF	45.00

Momente, die Dich sprachlos machen und dein Herz berühren, sind die Momente, die Du nie vergessen wirst.

Ein gutes Essen
Lässt die Sorgen vergessen.

Ganz neu gibt's bei uns für die Familien spezielle Familienplatten für 2 Erwachsene plus 2 Kinder inkl. einer Schüssel Salat und 1 Liter Getränk nach Wahl.

Familienplatte Fronalp

Schnitzel mit Pommes Frites CHF 94.00

Familienplatte Bärg-Sicht

Chicken Nuggets mit Pommes Frites CHF 89.00

Familienplatte Wonderland

Äplermagronen mit Apfelmus CHF 86.00

Das ganze Fronalp Team wünscht ihnen allen einen schönen Aufenthalt und ä Guätä.



Ab 16 Uhr dürft Ihr auf dem Berg geniessen

Auf Voranmeldung

Wintertraum

Ein feines Schweizer Raclette pro Person CHF 35.00

Heisser Schwung

Zartes Rindsfilet auf heissem Stein
mit hausgemachter Kräuterbutter

dazu feines Risotto und Gemüsebouquet	(250gr)	CHF	52.00
	(350gr)	CHF	61.00
	(500gr)	CHF	72.50

Geniessen Sie die Zeit zu zweit bei einem romantischen Candle Light
Dinner auf dem Berg mit folgendem Menü

Zu Beginn gibt's einen kleinen Apero mit einem Glas Prosecco

dann gibt es eine wunderschöne Vorspeise à la surprise

als Hauptgang servieren wir ein zartes Rindsfilet auf heissem Stein und Beilagen

und als Dessert was fürs Herz. pro Person CHF 95.00



Alle Preise inkl. MWST.

Fleischdeklaration

Unser Schwein-Kalb-Poulet und Rindfleisch beziehen wir von Regionalen Metzgern, aus der Gegend (Glernerland) und ist Schweizer Fleisch.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihre Gastgeber

Claudia und Benno



Eine Oase ist ein Gasthaus
In den Bergen.

Wo der Himmel die Erde küsst
Da seid Ihr zuhause.

Das Ziel liegt nicht auf dem Gipfel,
sondern im Tale, wo der Aufstieg begann.