

WELCOME TO OUR **SONNMATTEN** FAMILY!

WELCOME AT RESTAURANT **ALM!**

WE ARE DELIGHTED TO BE TAKING OVER RESTAURANT ALM AT FURI TOGETHER WITH MAGI & MARCO. GOING FORWARD, SAM WILL LEAN BOTH KITCHENS AS HEAD CHEF – AT LUNCHTIME, UP THE MOUNTAIN AND DOWN HERE AND IN THE EVENING AS ALWAYS AT SONNMATTEN.

...SEE YOU ON THE MOUNTAIN...



FROM DECEMBER 2026

SAM & BABS, MAGI & MARCO

SUPPEN – SOUPS – SOUPES

KÜRBIS CREME SUPPE / STEIRISCHES KÜBISKERNÖL 12
PUMPKIN SOUP / PUMPKIN-SEED-OIL
SOUPE AU POTIRON / HUILE DE GRAINES DE POTIRON

ROTE CURRY SUPPE / CHILI / MANGO 14
+ GRILLIERTEM CREVETTEN SPIESS + 9
RED CURRY SOUP / CHILI / MANGO
+WITH GRILLED PRAWN SKEWER
SOUPE AU CURRY ROUGE / MANGUE / CHILI
+ BROCHETTE DE CREVETTES GRILLÉES

SALATE – SALADS – SALADES

GRÜNER SALAT / HAUSDRESSING 12
GREEN SALAD / HOUSE DRESSING
SALADE VERTE / SAUCE MAISON

BUNTER SALAT / HAUSDRESSING 16
MIXED SALAD / HOUSE DRESSING
SALADE MÊLÉE / SAUCE MAISON

SALAT PFIFFERLINGE 22 / 32
SALAD WITH CHANTERELLE
SALAD AVEC LES CHANTERELLES

VORSPEISEN – STARTERS – ENTRÉES

THUNFISCH FILET / SESAM / AVOCADO 28 / 48
PAPAYA / WASABI

TUNA FILLET / SESAME / AVOCADO / PAPAYA / WASABI
FILET DE THON / SÉSAME / AVOCAT / PAPAYE / WASABI

SCHWEIZER RINDS TATAR / TOAST / BUTTER 28 / 38

SWISS STEAK TATAR / TOAST / BUTTER
TATARE CLASSIQUE / TOAST / BEURRE

SCHWEIZER RINDS TATAR / SCHWARZER TRÜFFEL / 36 / 46
PARMESANCREME / TOAST / BUTTER

SWISS STEAK TATAR / BLACK TRUFFLE / PARMESAN / TOAST / BUTTER
TARTARE À LA TRUFFEE NOIRE / CRÈME AU PARMESAN / TOAST / BEURRE

ZIEGENFIRSCHKÄSE / GESCHMORTE RANDEN / 24
KARAMELISIERT NÜSSE

GOAT CHEESE / BEETROOT / CARAMELIZED NUTS
FROMAGE DE CHÈVRE / BETTERAVE / NOIX CARAMELISÉES

HAUPTÄNGE – MAIN COURSES PLATS PRINCIPAUX

TAGLIATELLE / PFIFFERLINGE / GARTENKRÄUTERN TAGLIATELLE / CHANTERELLE MUSHROOMS / GARDEN HERBS TAGLIATELLE / CHANTERELLES / HERBES DU JARDIN	36
RISOTTO / BUTTERNUSSKÜRBIS / GORGONZOLA / WALNÜSSE RISOTTO / BUTTERNUT SQUASH / GORGONZOLA / NUTS RISOTTO / COURGE BUTTERNUT / GORGONZOLA / NOIX	32
SEEZUNGE MEUNIERE / ZITRONENRISOTTO SOLE MEUNIERE / LEMON RISOTTO SOLE MEUNIERE / RISOTTO AU CITRON	58
THUNFISCH FILET / SESAM / AVOCADO PAPAYA / WASABI TUNA FILLET / SESAME / AVOCADO / PAPAYA / WASABI FILET DE THON / SÉSAME / AVOCAT / PAPAYE / WASABI	48
VEGETARISCHER WILDTELLER / STEINPILZSAUCE HAUSGEMACHTE SPÄTZLI / ROTKRAUT / ROSENKOHL MARONI / PREISELBEERAPFEL VEGGI PLATE / PORCINI MUSHROOM SAUCE / HOMEMADE SPÄTZLI RED CABBAGE / BRUSSEL SPROUTS / CHESTNUTS / CRANBERRIES ASSIETTE VEGETARIENNE / SAUCE AUX CEPES / SPÄTZLI MAISON CHOU ROUGE / CHOUX THE BRUXELLES / MARRONS / AIRELLES	39

HAUPTÄNGE – MAIN COURSES PLATS PRINCIPAUX

RINDSFILET STROGANOFF/ HAUSGEMACHTE SPÄTZLI	52
BEEF STROGANOFF / HOMEMADE SPÄTZLI BOEUF STOGANOFF/ PÂTES CONSOSTANTES	
REHPFEFFER / HAUSGEMACHTE SPÄTZLI / ROTKRAUT ROSENKOHL / MARONI / PREISELBEEREN	44
VENISON STEW / HOMEMADE SPÄTZLI / RED CABBAGE BRUSSEL SPROUTS / CHESTNUTS / CRANBEERRIES CIVET DE CHEVREUIL / SPÄTZLI MAISON / CHOU ROUGE CHOUX THE BRUXELLES / MARRONS/ AIRELLES	
HIRSCHFILET/STEINPILZSAUCE /HAUSGEMACHTE SPÄTZLI ROTKRAUT / ROSENKOHL/ MARONI / PREISELBEERAPFEL	54
VENISON FILET/ PORCINI MUSHROOM SAUCE / HOMEMADE SPÄTZLI RED CABBAGE / BRUSSEL SPROUTS CHESTNUTS / CRANBEERRY APPLE FILET DE CERF/ SAUCE AUX CEPES / SPÄTZLI MAISON / CHOU ROUGE CHOUX THE BRUXELLES / MARRONS/ AIRELLES	

HAUPTGÄNGE – MAIN COURSES PLATS PRINCIPAUX

**SONNMATTENBURGER IM BRIOCHEBRÖTCHEN
KÄSE, SPECK, TOMATE, SALAT, CORNICHONS
MIT POMMES ODER SALAT**

42

SONNMATTENBURGER
BACON, CHEESE, TOMATO, SALAD, CUCUMBERS
WITH FRENCH FRIES OR SALAD
HAMBURGER SONNMATTEN
FROMAGE, LARD, TOMATES, SALADE ET CORNICHONS
SERVI AVEC POMMES FRITES OU SALADE

**WIENERSCHNITZEL (SCHWEIZER KALB)
MIT LAUWARMEM KARTOFFELSALAT ODER POMMES**

38/52

WIENERSCHNITZEL (VEAL)
WITH FRENCH FRIES OR POTATO SALAD
ESCALOPE À LA VIENNOISE (VEAU)
SERVI AVEC POMMES FRITES OU SALADE DE POMMES DE TERRE

**CORDON BLEU (SCHWEIZER KALB)
MIT ZERMATTER BERGKÄSE
UND SAFTIGEM SCHINKEN
MIT LAUWARMEM KARTOFFELSALAT ODER POMMES**

56

CORDON BLEU (SWISS VEAL)
WITH CHEESE FROM ZERMATT & HAM
SERVED WITH LUKEWARM POTATO SALAD OR FRENCH FRIES
CORDON BLEU (VEAU SUISSE)
AVEC FROMAGE DE MONTAGNE DE ZERMATT & JAMBON
SERVI AVEC POMMES FRITES OU SALADE DE POMMES DE TERRE

DESSERTS – DESSERTS – SWEETS

HAUSGEMACHTER OFENFRISCHER FRÜCHTEKUCHEN	7.50
FRESH HOMEMADE FRUIT PIE TARTE AUX FRUITS MAISON	
KOKOSMILCH PANNA COTTA / PASSIONS FRUCHT	12
COCONUT MILK PANNA COTTA / PASSION FRUIT PANNA COTTA AU LAIT DE COCO / FRUIT DE LA PASSION	
APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE	14,50
APPLE STRUDEL WITH VANILLA SAUCE STRUDEL AUX POMME, SAUCE A LA VANILLE	
LAUWARMER SCHOKO BROWNIE / VANILLE EIS	16
CHOCOLATE BROWNIE / VANILLA ICE CREAM BROWNIE AU CHOCOLAT / GLACE À LA VANILLE	
KAISERSCHMORRN MIT ZWETSCHGNRÖSTER	
AB 2 PERSONEN	P.P. 22 / 44
„KAISERSCHMARREN“ CUT PANCAKES WITH PLUM COMPOTT FROM 2 PEOPLE „KAISERSCHMARREN“ CRÊPES BRISÉE AVEC COMPOTTE DE PRUNEAUX A PARTIR DE 2 PERSONNES	

COUPS

AFFOGATO	8.50
VANILLE-EIS & ESPRESSO	
VANILLA ICE-CREAM & ESPRESSO	
COFFEE GLACE	10.50
KAFEE KROKANTEIS MIT SAHNE	
COFFEE CROCANTE ICE-CREAM WITH WHIPPED CREAM	
COUP DANMARK	14.50
VANILLE EIS MIT HAUSGEMACHER SCHOKOLADEN- SAUCE,	
GERÖSTETEN MANDELN UND SAHNE	
VANILLA ICE-CREAM WITH HOMEMADE CHOCOLATE SAUCE,	
ROASTED ALMOND SHAVINGS AND WHIPPED CREAM	
COUP BANANA	15.50
SCHOKO BROWNIES-, UND VANILLEEIS MIT FRISCHEN BANANEN,	
BANANENCHIPS, SCHOKOLADEN SAUCE, GERÖSTETE MANDELN UND	
SAHNE	
CHOCO BROWNIES-, BANANA- AND VANILLA ICE-CREAM WITH	
FRESH BANANAS, BANANA CHIPS, CHOCOLATE SAUCE,	
ROASTED ALMOND SHAVINGS AND WHIPPED CREAM	
COUP CARAMEL	14.50
SALTY CARAMEL- STRACCIATELLA- CHOCO BROWNIE-GLACE,	
MIT MANDLCRUNCH, CARAMELSAUCE UND SAHNE	
SALTY CARAMEL- STRACCIATELLA- CHOCO BROWNIES-ICE CREAM	
WITH ALMOND CRUNCH, CARAMEL SAUCE AND WHIPPEL CREAM	
SORBET COLONEL	15.00
ZITRONENSORBET MIT WODKA	
LEMON SORBET WITH WODKA	

INCL. 8.1% VAT

ICE CREAM PER SCOOP**4.50**

VANILLE / CHOCO-BROWNIES / SALTY-CARAMEL /
STRACCIATELLA / ERDBEER

VANILLA / CHOCO-BROWNIES / SALTY-CARAMEL /
STRACCIATELLA / STRAWBERRY

SORBET PER SCOOP**4.50**

APRIKOSE / ZITRONE

APRICOT / LEMON

KIDS ICE-CREAM**COUP SMARTIES****5.00**

1 KUGEL EIS NACH WAHL MIT SMARTIES

1 SCOOP OF ICE CREAM OF YOUR CHOICE WITH SMARTIES

SCHATZTRUHE / TREASURE BOX**5.50**

VANILLE- & SCHOKOLADENEIS

VANILLA & CHOCOLATE ICE-CREAM

GOOD TO KNOW

BEEF:	SWISS / ENGLAND
VEAL:	SWISS / HOLLAND
PORK:	SWISS
TUNA:	SPAIN / NORTHWEST PACIFIC
GAME MEAT:	AUSTRIA / EUROPEAN UNION
SOLE:	PACIFIC
PRAWNS:	VIETNAM BIO CERTIFICATED
BAKED GOODS:	SWISS

INCL. 8.1% VAT

WELCOME TO OUR SONNMATTEN FAMILY!

WELCOME AT RESTAURANT **ALM** AT **FURI!**

WE ARE DELIGHTED TO BE TAKING OVER RESTAURANT ALM AT FURI TOGETHER WITH MAGI & MARCO. GOING FORWARD, SAM WILL LEAN BOTH KITCHENS AS HEAD CHEF – AT LUNCHTIME, UP THE MOUNTAIN AND DOWN HERE AND IN THE EVENING AS ALWAYS AT SONNMATTEN.

...SEE YOU ON THE MOUNTAIN...



SAM & BABS, MARCO & MAGI

FROM DECEMBER 2026

INCL. 8.1% VAT