

HOTEL

FAFLERALP
LÖTSCHENTAL

11.30–13.30 / 18.30–21.00

Wir sind bestrebt, unsere Rohprodukte aus der nahen Umgebung bei lokalen Produzenten zu beschaffen.

Dies gelingt uns nicht immer.

Die weiteren Produkte besorgen wir mit wenigen Ausnahmen aus der Schweiz

Unseren Fisch beziehen wir von Herrn Tanner und seinem Fischerverein. Alternativ liefert uns die Firma Baasch aus Mörel diese aus dem nahen Frankreich.

Unser Rind-, Kalb-, Poulet- und Schweinefleisch stammen teilweise aus der nahen Region. Der Rest kommt aus der Üsserschwiiz.

ALLERGENE

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft

VORSPEISEN

Aller Anfang ist schön...

FAFLER HERBSTSALAT

Blatt- und Gemüsesalat

CHF 10.50

WILDSCHWEINROHSCHINKEN

Nüsslersalat

Haselnussdressing und Preiselbeeren

CHF 21.50

**HEUSUPPE VON WALTI'S
BLUMENWIESEN**

Schabzigerhaube

CHF 12.-

KÜRBISSUPPE

Steinpilzhaube

CHF 12.-

HAUPTSPEISEN

Mit Freude frisch zubereitet.

CHOLERA

(dauert ca. 25 Minuten)

Faflersalat

CHF 25.-

HERBSTRISOTTO

Wirsing, Kastanien, Kürbis, Baumnuss und Traube

CHF 28.-

WALLISER FORELLENFILET

Preiselbeersauce

Rahm-Sauerkraut

Salzkartoffeln

CHF 34.-

COQ AU VIN

Speck, Croutons und Silberzwiebeln

Walliser Pommes-Frites

CHF 34.-

GEBRATENES RINDSFILET

Kräuterkrusten Haube und Eichenholzssauce

Herbstgemüse

Weissweinrisotto

CHF 52.-

**VARIATION
VOM SCHWEIZER WILD**

Feigenjus

Selleriekartoffelpüree

Wirsing, Baumnuüsse und Kastanien

CHF 42.50

NACHSPEISEN

Süss oder Salzig zum Abschluss.

KÄSE PLATTIJ

CHF 16.-

FAFLERWAFFEL MIT APFEL

Zimtglace

CHF 14.-

EISENKRAUT-CREME BRULÉE

CHF 12.-

**MARONIMOUSSE
MIT WEISSER SCHOKOLADE**

Gewürzzwetschgen

CHF 15.50

GLACES

Vanille, Zimt, Mocca,

Schokolade, Baumnuss, Caramel

SORBETS

Aprikose, Birne, Apfel, Zwetschge

Pro Kugel

CHF 4.-

mit Rahm + 1.5

mit Schuss + 3.-

Unsere Preise sind inklusive 7.7% MwSt

WILDES MENU

Wild auf Wild

WILDSCHWEINROHSCHINKEN

Nüsslersalat
Haselnussdressing und Preiselbeeren

KÜRBISSUPPE

Steinpilzhaube

VARIATION VOM SCHWEIZER WILD

*Feigenjus
Selleriekartoffelpüree
Wirsing, Baumnuüsse und Kastanien*

MARONIMOUSSE MIT WEISSER SCHOKOLADE

Gewürzzwetschgen

*Ganzes 4-Gang Menu CHF 80.-
Ganzes 4-Gang Menu & Käseplattij CHF 90.-*

WILDES MENU

Wild auf Vegetarisch

NÜSSLERSALAT

Haselnussdressing und Preiselbeeren

KÜRBISSUPPE

Steinpilzhaube

HERBSTLICHES RISOTTO

Wirsing, Kastanien, Kürbis, Traube und Baumnuuss

MARONIMOUSSE MIT WEISSER SCHOKOLADE

Gewürzzwetschgen

*Ganzes 4-Gang Menu CHF 65.-
Ganzes 4-Gang Menu & Käseplattij CHF 75.-*