
SPEIS



Die Grundlage für die Menübestellung ist die mündliche oder schriftliche Reservationsbestätigung. Eine Gruppe ab 10 Personen wählt ein einheitliches Menü.

Die Anzahl Vegetarier und Allergiker ist im Voraus zu melden,
andere Regelungen nach Absprache.

Die Menüvorschläge sollen ein Gedankenanstoss sein.

Gemüse und Früchte variieren je nach Saison.

Gerne erarbeiten wir mit Ihnen zusammen ein individuelles Menü. Pro mitgebrachte Weinflasche verrechnen wir CHF 25.00.

PERSONENZAHL

Wir organisieren Ihren Anlass professionell. Dafür benötigen wir die Menüwahl mindestens vierzehn Tage im Voraus. Der Stand der gemeldeten Personenzahl, sieben Tage vor der Veranstaltung, gilt als verbindlich.

Bis 10.00 Uhr am Veranstaltungstag akzeptieren wir eine Reduktion von 5% der Personenzahl ohne Kostenfolge. Ab 10.00 Uhr am Veranstaltungstag verrechnen wir die zu diesem Zeitpunkt feststehende Personenzahl zu 100%.

DEKORATION

Dekorationen (u.a. Blumen etc.) sind im Preis nicht inbegriffen. Selbstverständlich nehmen wir Ihre Wünsche entgegen und verrechnen die Dekorationsaufträge zu den Selbstkosten.

INKASSO

Wir bitten Sie, sich über das Inkasso Gedanken zu machen. Ein Einzelinkasso dauert lange, ist aufwändig und daher für Gruppen nicht geeignet. Wir empfehlen eine Gesamtrechnung oder den gesamten Rechnungsbetrag durch die Anzahl Gäste zu teilen.



APÉRO

Je nach Menü empfehlen wir 3-6 Komponenten auszuwählen.

Die Preise verstehen sich pro Person.

– WALLISER PLATTE –

Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hobelkäse und Hauswurst

CHF 12.00

Walliser Roggenbrot mit Räucherforellen Mousse

CHF 3.50

Linsensalat mit Sauerrahm und Sprossen

CHF 3.50

Rohschinkenröllchen mit Frischkäse gefüllt

CHF 5.-

Crostini mit Bleu du Valais

CHF 3.50

Kichererbsenpüre mit Olivenöl

CHF 3.50

Trockenfleischmousse

CHF 3.50

Blätterteig Triangel mit Sesam oder Mohn

CHF 2.00

Gemüsestangen mit Kräuterdip

CHF 3.00

MITTAGSMENÜS

– MENÜ 1 HOCKENHORN –

Blattsalat

Lötschentaler Kräutercroutons und Sprossen

Schweinskotelett Walliser Art

Rosmarinkartoffeln

Glasiertes Gemüse

Vegetarisch:

Duett vom Risotto

Pilze und Randen Sauerrahm

Aprikosen Clafoutis

CHF 39.-

– MENÜ 2 MITTAGHORN –

Blattsalat

Champignons, Kerne, Croutons

Ragout vom Schweizer Rind im Pinot Noir geschmort

Speckstreifen und Rüeblì

Tagliatelle

Vegetarisch

Randengalette

Ziegenkäse

Apfelcarpaccio

Tiramisu

CHF 40.00

— MENÜ 3 GROSSHORN —

Rüeblicremesuppe mit Ingwerschaum

Rahmschnitzel vom Schwein

Butternudeln

Saisongemüse

Vegi:

Duo vom Risotto

Pilze, Randen Sauerrahm

Fruchtsalat mit Vanilleglace & Schlagrahm

CHF **38**

RACLETTE

Walliserteller

Raclette à discrétion vom halben Laib abgestrichen
mit Kartoffeln und fermentiertem Gemüse

Sorbet nach Wahl
mit Schuss 2cl

CHF **45**

MENÜ LOICHERSPITZ

Lauwarmer Frischkäse

Tomaten-Chutney

Blattsalat

frische Beeren

Kalte Gurkensuppe

Greyerzer Poulet Brust im Mandel

Kräuterpolenta

Ratatouille

Weisses Schokoladenmousse

Orangenlikör und Mohn

CHF **56.-**

MENÜ BREITLAUIHORN

Blattsalat

Apfel und Nusscracker

Heusuppe

Honigrahm

Rindshohrücken 12 Stunden gegart

Senfhollandaise

Kartoffelgratin

Glasiertes Gemüse

Eclair mit Zitronencreme und Baiser

CHF **64.-**

MENÜ FALDUMHORN

Onsenei auf jungen Blattspinat

Zitronensauce

Forellenfilet im Sesam-Mohnmantel

Tomatenchutney

Im Ofen gebratenes Kalbssteak gefüllt mit Geflügelterriner

Risotto mit getrockneten Tomaten

Glasiertes Gemüse

Aprikosensorbet

Abricotschnaps 2cl

CHF **76.-**

MENÜ GLETSCHERSPITZ

Gemüseterrine mit Brioche

Salatbouquet und Trauben

Randencappuccino Rande

Grüner Pfeffer

Zitronenöl

Gebratenes Walliser Forellenfilet

Rahm-Sauerkraut

Kartoffelstampf mit körnigen Senf

Preiselbeersauce

Grosis Schokoladenkuchen

CHF 62.-

MENÜ BIETSCHHORN

Pouletgalantine mit Pilzen

Junger Blattspinat

Zitrusfrucht Vinaigrette

Tagliatelle auf Rucolapesto

Tomatensauce und Hobelkäse

Roastbeef am Stück vom Schweizer Rind

Sauce Bernaise

Pommes Duchesse

glasiertes Gemüse

Profiteroles

CHF **80.-**

HOTEL FAFLERALP

Tatjana Jaggy & Sacha Bichsel, Gastgeber

Im Paradies

3919 Fafleralp im Lötschental

027 939 14 51

welcome@fafleralp.ch

www.fafleralp.ch