
SPEIS



Die Grundlage für die Menübestellung ist die mündliche oder schriftliche Reservationsbestätigung. Eine Gruppe ab 12 Personen wählt ein einheitliches Menü. Die Anzahl Vegetarier ist im Voraus zu melden, andere Regelungen nach Absprache. Die Menüvorschläge sollen ein Gedankenanstoss sein. 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

Crostini mit Frischkäse

CHF 2.50

Crostini mit Gemüse

CHF 2.50

Crostini mit Bleu du Valais

CHF 2.50

Blinis mit Räucherlachs

CHF 3.50

Schinkengipfeli hausgemacht

CHF 3.50

Blätterteig Triangel mit Sesam

CHF 2.00

Blätterteig Triangel mit Mohn

CHF 2.00

Gemüestangen mit Kräuterdip

CHF 2.00

MITTAGSMENÜS

– MENÜ 1 HOCKENHORN –

Blattsalate an Faflerdressing

Schweinsbraten im Cidre gegart mit Spätzli und Honigkarotten

Vegi: Getreidebratling

Mascarponecreme mit Beeren

CHF 38.50

– MENÜ 2 MITTAGHORN –

Blattsalate an Faflerdressing

Rindsbratwurst nach Hausrezept an Jus mit Bauernkartoffeln

Vegi: Getreidebratling

Schoggimousse

CHF 36.00

– MENÜ 3 GROSSHORN –

Rüeblicremesuppe

Rahmschnitzel vom Schwein mit Butternudeln und Gemüse

Vegi: Getreidebratling

Fruchtsalat mit Vanilleglace & Nidla

CHF 39.50

RACLETTE

Walliserteller

Raclette à discrétion vom halben Laib abgestrichen
mit Kartoffeln und den üblichen Verdächtigen

Sorbet nach Wahl

CHF **44.50**

MENÜ LAUCHERNSPITZ

Rucolasalat

Fenchel und Baumnüssen

Geschmorte Haxe vom Eringer Rind

Polenta und Ratatouille

Vegi: Gefüllte Aubergine

Polenta und Ratatouille

Aprikosenquarkcreme

CHF **46.00**

MENÜ BREITLAUIHORN

Haselnusscremesuppe

Rüeblikuchen

Blattsalat und Faflerdressing

Rindsragout

Kartoffelstock und Saisongemüse

Vegi:

Gemüseragout

Kartoffelstock

Schokoladenmousse

CHF 54.00

MENÜ FALDUMHORN

Wurzelgemüseessenz

Gemüse-Joghurt-Terrine
Rucolasalat und getrockneten Tomaten

Geschmorte Kaninchekeule
Rotkraut und Haselnuss-Spätzli

Vegi:

Spätzlipfanne

Marktgemüse

Parfait vom Lötschentaler Honig
caramelisierte Baumnüsse

CHF **58.00**

MENÜ CHRINDELSPITZE

Lötschentaler Heusuppe

Gemüsekuchen

Randensalat und Meerrettichschaum

Lötschentaler Lamm- oder Gitzigigot

Safranrisotto

Vegi: Safranrisotto

Hobelkäse

Roggenbrotmousse

Apfelkompott

CHF **61.00**

MENÜ GLETSCHERSPITZ

Consommé royale

Vegi: Gemüsebrühe

Lauwarmer Lammzungensalat

Vegi: Blattsalat

Vanilleflan mit Steinpilzen

Entrecôte vom einheimischen Rind am Stück gebraten
Sauce béarnaise, Herzoginnenkartoffeln und Saisongemüse

Vegi: Gemüsebratling Walliser Art

Mohnmousse

CHF 78.00

HOTEL FAFLERALP

Tatjana Jaggy & Sacha Bichsel, Gastgeber

Im Paradies

3919 Fafleralp im Lötschental

027 939 14 51

welcome@fafleralp.ch

www.fafleralp.ch