
SPEIS



Die Grundlage für die Menübestellung ist die mündliche oder schriftliche Reservationsbestätigung. Eine Gruppe ab 10 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

Grilliertes Schweinssteak mit Tomaten und Pilzen

Stampfkartoffeln mit Pommery-Senf

Glasiertes Gemüse

Vegi: Getreidebratling

Waldpilzsauce

Glasiertes Gemüse

Mascarponecreme mit Beeren

CHF 38.50

– MENÜ 2 MITTAGHORN –

Blattsalate an Faflerdressing

Ragout vom Schweizer Rind im Pinot Noir geschmort

Croutons und Rüeblli

Pommes Allumettes

Vegi: Getreidebratling mit Waldpilzsauce

Waldpilzsauce

Glasiertes Gemüse

Schoggimousse

CHF 36.00

— MENÜ 3 GROSSHORN —

Rüeblicremesuppe mit Ingwerschaum

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
mit Schuss

CHF **44.50**

MENÜ LAUCHERNSPITZ

Lauwarmer Ziegenkäse
auf Paradiesapfel-Chutney
buntem Blattsalat
frische Beeren

Kürbiscremesuppe
Steinpilzhaube

Pouletbrüstchen im Honig gebraten
im Mandelmantel
Ratatouille
Kräuterbramata

Warmer Apfelkuchen
Calvalais-Sauce

CHF 56.-

MENÜ BREITLAUIHORN

Bunter Blattsalat

lauwarme Trauben

Heusuppe

Rahm

Rindshohrücken 12 Stunden gegart

Senfhollandaise

Kartoffelgratin

glasiertes Saisongemüse

Hausgemachtes Tiramisù

CHF 64.-

MENÜ FALDUMHORN

Nüsslisalat

Croutons, Speck und Champignons

Gebrautes Forellenfilet im Sesam-Mohnmantel

Tomatenchutney

Im Ofen gebratenes Kalbssteak gefüllt mit Geflügelterrine

Risotto mit getrockneten Tomaten

Glasiertes Saisongemüse

Aprikosensorbet

Aprikosenwasser

CHF 74.-

MENÜ GLETSCHERSPITZ

Trockenfleischmousse

Roggenbrot Türmchen

buntes Salatbouquet

Randensuppe

Pfeffer

Zitronenöl

Gebratenes Walliser Forellenfilet

Rahm-Sauerkraut

Peterli-Kartoffeln

Preiselbeere

Gebrannte Crème

goldbraune Mandeln

CHF 59.-

MENÜ BIETSCHHORN

Saisonaler Blattsalat

geröstete Kerne

Herbstlicher Risotto

Wirsing, Kürbis und Marroni

Entrecôte vom Schweizer Rind

Sauce Bernaise

Kartoffelgratin

glasiertes Gemüse

Lauwarme Rotweinzwetschge

Zwetschge

CHF 75.-

HOTEL FAFLERALP

Tatjana Jaggy & Sacha Bichsel, Gastgeber

Im Paradies

3919 Fafleralp im Lötschental

027 939 14 51

welcome@fafleralp.ch

www.fafleralp.ch