

## WEIN OFFEN

	1dl
Fendant de Sierre, Rouvinez	5.5
Johannisberg, Chevalier Bayard, Varen	6.5
Petite Arvine, Rouvinez, Sierre	7.5
Heida, St. Jodern, Visperterminen	8.-
Pinot Noir de Sierre, Rouvinez	6.5
Walsertrocken, Cave du Rhodan, Salgesch	7.5
Merlot, Chevalier Bayard, Varen	8.5
Cornalin Domaine Montiboux, Rouvinez	9.-

## WEIN FLASCHEN

Fendant de Sierre, Rouvinez, 75 cl	40.-
Johannisberg, Chevalier Bayard, 75 cl	45.-
Pinot Blanc, Candide Bridy, 75 cl	46.-
Amigne, Candide Bridy, Savièse, 75 cl	48.-
Petite Arvine, Rouvinez, Sierre, 75 cl	52.-
Muscat, Cave de Canalis, Salgesch, 75 cl	52.-
Pinot Noir Tschäggetubluäd, 70 cl	46.-
Walser Trunk, Cave du Rhodan, 75 cl	49.-
Merlot, Chevalier Bayard, Varen, 75 cl	58.-
Cornalin, Montiboux, Rouvinez, 75 cl	64.-

## BIER & CIDER

Valaisanne, Lager, 33 cl	5.-
Gurten Bier, Lager, 50 cl	6.5
Feldschlösschen, Bleifrei 0,0%, 33 cl	4.5
Schneiders Weisse, 50 cl	7.5
Sierrvoise, Lokalbrauerei, 25 cl	6.-
Hoppy People, Lokalbrauerei, 33 cl	7.-
Suure Moscht, Ramseier, 50 cl	7.-

## APÉRO

Cüpli "Folie a deux", Diego Mathier, 10 cl	8.5
Abricot oder Williamine Spritz, 20 cl	11.-
Aperol Spritz, 20 cl	11.-
Absinth, 2 cl	8.-
Cynar, Ramazzotti, Campari, Martini, 4 cl	6.5
Mineral-, Saftzuschlag	nix

## FRUCHTIG WALLIS

	3dl	5dl	1lt
Apfelmost, Bio, Vetroz	5.-	8.-	15.5
Traubensaft, Mathier, Salgesch	5.-	8.-	15.5
Aprikosennektar, Bio, Vetroz	6.5	9.5	17.-
Birnennektar, Bio, Vetroz	6.5	9.5	17.-

## MINERAL & SÜSS

	3dl	5dl	1l
Faflerwasser	2.7	3.8	6.4
Eistee hausgemacht	4.5	6.-	11.-
Fruchtschorlen aus VS Säften (Aprikose, Birne, Apfel, Traube)	4.5	6.-	11.-
Süssgetränke im PET aus der CH		6.-	

## KAFFEE / PUNCH

Heisse Schoggi / Ovo	4.5
Edelschoggi 56%, Bäckerei Moreillon	7.-
Kaffee Crème, Milchkaffee, Espresso	4.-
Cappuccino	4.8
Latte Macchiato	5.2
Fruchtpunch hausgemacht, bleifrei	4.5
Fruchtpunch hausgemacht mit Schuss	7.-

## SPEZIALKAFFEE

Kaffee fertig, Kaffee Lutz	7.-
Boozu mit Schlagrahm	9.-
Abricot oder Williamine mit Schlagrahm	9.-

## L'ART DU THÉ

Assam Gelakey, English Breakfast,	4.5
Gunpowder, Grüntee, Ingwer-Zitronengras,	
Marokkanische Minze, Verveine,	
Kamille, Symphonie de Fruits,	
Roiboos, AlpenChic, Kräuter	

# HOTEL



# FAFLERALP

## LÖTSCHENTAL

## KLEINE SPEISEN

Kürbissuppe (vegane Variante möglich)	9.-
Walliser Gerstensuppe	11.-
Wintersalat klein	8.5
Wintersalat gross	14.-
Portion Pommes	10.-

## KLEINE DELIKATESSEN

Walliserbrättji mit Fleisch und Käse	27.5
Trockenfleischbrättji	28.5
Hobelchäsbrättji	25.-
Hirschtrockenwurst	15.-

## FÜR DIE KLEINEN

Maggronen mit Tomatensauce	12.-
Äplermaggronen mit Apfelmus	14.-
Hausgemachtes Hacktätschli	16.-
mit Polenta & Gemüse	

## WARMER SPEISEN

Fafler Käseschnitte natur	21.-
mit Schinken	22.-
mit Spiegelei	22.-
mit Schinken & Spiegelei	24.-
Käseschnitte mit Birne & Rohschinken	26.-

Butterrösti nature	21.-
mit Speck	22.-
mit Spiegelei	22.-
mit Speck & Spiegelei	24.-

Käsefondue, pro Person	27.-
------------------------	------

Äplermaggronen mit Apfelmus	23.-
-----------------------------	------

Polenta überbacken mit Tomatensauce & Käse	23.-
---	------

Wildschweinburger mit Pommes	27.-
Randenburger mit Wintersalat (Vegan)	25.-

Cordonbleu mit Haselnusspanade	
Pommes Frites & Gemüse	35.-

Dani's geschmorte Lammhaxe mit Polenta	39.-
--	------

Côte de Boeuf mit Buttersauce ca. 600g (für 2 Pers, Dauer ca 30 min)	
mit Pommesfrites & Gemüse	99.-

## DESSERT

Hausgemachter Früchtekuchen mit Rahm +1.5	6.7
--	-----

Epfelchiächlini mit hausgemachter Vanilleglace	12.-
---	------

Zweierlei Crème Brûlée	10.-
------------------------	------

## COUPES

---

Nussbecher	11.5
Baumnuss und Vanilleglace, Baumnüsse Karamell, Rahm	
Beschwipster Walliser	13.5
Vanilleglace, Abrikotineaprikosen, Rahm	
Cafeglace	11.5
Mocca und Vanilleglace, Espresso, Rahm	
Coupe Dänemark	
Vanilleglace, Schokosauce, Rahm	11.5
Fruchtbecher	11.5
3 Kugeln Glace, Saisonfrucht, Rahm	11.5
Coupe Dänemark	
Vanilleglace, Schokosauce, Rahm	11.5
Fruchtbecher	11.5
3 Kugeln Glace, Saisonfrucht, Rahm	11.5