

---

# 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

---

Gemüsecremesuppe  
Steinpilzhaube

---

Pouletbrüstchen im Honig gebraten  
im Mandelmantel  
Ratatouille  
Kräuterbramata

---

Warmer Apfelkuchen  
Calvalais-Sauce

---

CHF 56.-

# MENÜ BREITLAUIHORN

---

**Bunter Blattsalat**

Hobelkäse

---

**Heusuppe**

Rahm

---

**Rindshohrücken 12 Stunden gegart**

Senfhollandaise

Kartoffelgratin

glasiertes Saisongemüse

---

**Hausgemachtes Tiramisù**

---

CHF **64.-**



# MENÜ FALDUMHORN

---

## Saisonaler Salat

Croutons, Speck und Champignons

---

## Gebrautes Forellenfilet im Sesam-Mohnmantel

Tomatenchutney

---

## Im Ofen gebratenes Kalbssteak gefüllt mit Geflügelterriner

Risotto mit getrockneten Tomaten

Glasiertes Gemüse

---

## Aprikosensorbet

Aprikosenwasser

---

CHF 74.-

# MENÜ GLETSCHERSPITZ

---

Trockenfleischmousse

Roggenbrot Türmchen

Salatbouquet

---

Randensuppe

Pfeffer

Zitronenöl

---

Gebratenes Walliser Forellenfilet

Rahm-Sauerkraut

Peterli-Kartoffeln

Preiselbeere

---

Gebrannte Crème

goldbraune Mandeln

---

CHF 59.-

# MENÜ BIETSCHHORN

---

## Saisonaler Blattsalat

geröstete Kerne

---

Risotto

Lauch

---

## 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](mailto:welcome@fafleralp.ch)

[www.fafleralp.ch](http://www.fafleralp.ch)