

---

# 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 39.50**

# 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 Gitzigot

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](mailto:welcome@fafleralp.ch)

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