

HOTEL



FAFLERALP
LÖTSCHENTAL

11.30–13.30 / 18.30–21.00

Wir sind bestrebt, unsere Rohprodukte aus der nahen Umgebung bei lokalen Produzenten zu beschaffen. Dies gelingt uns nicht immer. Die weiteren Produkte besorgen wir mit wenigen Ausnahmen aus der Schweiz

Lammfleisch stammt hauptsächlich von Tieren aus dem Wallis, falls nicht, aus Neuseeland. Besuchen Sie auch den Genussladen von Dani's Lamm, einem unserer Lieferanten im Ried.

Unseren Fisch beziehen wir von der Fischzucht Valperca in Raron, alternativ liefert uns die Firma Baasch aus Mörel diese aus dem nahen Frankreich.

Unser Rind-, Kalb-, Poulet-, und Schweinefleisch stammen teilweise aus der nahen Region. Der Rest kommt aus der Üsserschiiz.

ALLERGENE

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft

VORSPEISEN

Aller Anfang ist schön...

FAFLER- SOMMERSALAT

Blatt- und Gemüsesalat

CHF 10.50

**HEUSUPPE VON WALTI'S
BLUMENWIESEN**

Schabzigerhaube

CHF 12.-

HAUPTSPEISEN

Mit Freude frisch zubereitet.

CHOLERA

(dauert ca. 25 Minuten)

Faflersalat

CHF 24.-

**WALLISER FORELLENFILET
IM SESAM-MOHN MANTEL**

Tomatenchutney

Salat aus Beluga Linsen und Rucola

CHF 34.-

**HAXE VOM
SCHWARZNASENLAMM**

Polenta und Saisongemüse

CHF 39.-

GEBRATENES RINDSFILET

Kräuterkrusten Haube und Eichenholzssauce

Glasiertes Sommergemüse

Risotto

CHF 52.-

NACHSPEISEN

Süss oder Salzig zum Abschluss.

KÄSE PLATTIJ

CHF 16.-

mit 1 dl Muscat „Cave de Canali“, Salgesch

CHF 23.5

FAFLERWAFFEL MIT APFEL

Vanilleglace

CHF 14.-

EISENKRAUT-CREME BRULÉE

Schokoladenglace

CHF 12.-

GLACES

Vanille, Erdbeer, Mocca,

Schokolade, Baumnuss, Caramel

SORBETS

Aprikose, Birne, Apfel, Zwetschge

Pro Kugel

CHF 4.-

mit Rahm + 1.50

mit Schuss + 3.-

Unsere Preise sind inklusive 7.7% MwSt