

# HOTEL



## FAFLERALP

### LÖTSCHENTAL

#### ÖFFNUNGSZEITEN

---

Selbstbedienungsrestaurant  
9.00 - 21.00 Uhr

Warme Küche  
11.30 - 20.00 Uhr

A la carte Restaurant im 1. Stock.  
11.30 - 13.30 und 18.30 - 21.00

#### TYPISCH WALLIS

---

Walliser Brättji mit Trockenfleisch & Käse	27.5
Trockenfleisch Brättji	28.5
Hobelchäs Brättji	25.-
Walliser Trockenwurst	15.-

#### KLEINE SPEISEN

---

Walliser Gerstensuppe	14.-
Faflersalat klein	8.-
Faflersalat gross	14.-
Portion Walliser Frites	10.-

#### FÜR KINDER

---

Hörnli mit Tomatensauce	12.-
Schnitzel mit Nusspanade und Pommes	16.-

#### WARME SPEISEN

---

Cholera mit Faflersalat ( ca 25 min)	22.-
Fafler Käseschnitte nature	21.-
mit Schinken	22.-
mit Spiegelei	22.-
mit Schinken & Spiegelei	24.-
mit Birne & Rohschinken	26.-
Butterrösti nature	21.-
mit Speck	22.-
mit Spiegelei	22.-
mit Speck & Spiegelei	24.-
Wildschweinburger mit Walliser Frites	27.-
Äpler Maggrone	23.-
Schweins - Cordonbleu mit Nusspanade	32.-
Walliser Frites & Gemüse	
Hohrückensteak vom Eringer Rind	39.-
Kräuterbutter	
Walliser Frites & Gemüse	

#### DESSERT

---

Hausgemachter Früchtekuchen mit Schlagrahm +1.5	7.-
Faflerwaffel mit Apfel Vanilleglace	12.-
Eisenkraut Crème Brûlée mit Schokoglace	12.-

#### COUPES

---

Nussbecher Baumnuss und Vanilleglace, Baumnüsse, Karamell, Rahm	11.5
Beschwipster Walliser Vanilleglace, Schnapsaprikosen, Rahm	13.5
Cafeglace Mocca und Vanilleglace, Espresso, Rahm	11.5
Coupe Dänemark Vanilleglace, Schokosauce, Rahm	11.5
Fruchtbecher 3 Kugeln Glace, Saisonfrucht, Rahm	11.5
Glaceauswahl pro Kugel	4.-
Rahmglace: Vanille, Erdbeer, Mocca, Schokolade, Baumnuss, Caramel	
Sorbets: Aprikose, Birne, Apfel Zwetschge mit Rahm +1.5 mit Schuss +3.-	

## WEIN OFFEN

---

	1dl
Fendant Imesch, Sierre	4.3
Johannisberg, Imesch, Sierre	4.5
Petite Arvine, Rouvinez, Sierre	7.5
Pinot Noir, Imesch, Sierre	6.5
Cornalin Domaine Montiboux, Rouvinez	9.-

## WEIN FLASCHEN

---

Fendant Leetscher, Salgesch cl 70	40.-
Amigne, Candide Bridy, Savièse, 75 cl	48.-
Petite Arvine, Rouvinez, Sierre, 75 cl	52.-
Pinot Noir Tschäggettubluäd, 70 cl	46.-
Gamay, Chevalier Bayard, Varen 75 cl	48.-
Cornalin, Montiboux, Rouvinez, 75 cl	64.-

## BIER & CIDER

---

Valaisanne, Lager, 33 cl	5.-
Gurten Spez, 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, Blanche / Rousse, 25 cl	6.-
Hoppy People, Lokalbrauerei, 33 cl	7.-
Suure Moscht, Ramseier, 49 cl	7.-

## APÉRO & SPIRITUS

---

Cüpli "Folie a deux", Diego Mathier, 10 cl	8.5
Walliser Williams Spritz, 20 cl	11.-
Aperol Spritz, 20 cl	11.-
Ramazzotti, Campari, Martini, 4 cl	6.5
Mineral-, Saftzuschlag	nix
Abricot, Williamine, Quitte, Morand 2cl	8.-
Fafler Génèpi	2cl 8.-
Bozuluiter	2cl 8.5

## FRUCHTIG WALLIS

---

	3dl	5dl	1lt
Fruchtsäfte	5.-	8.-	15.-
Fruchtschorlen	4.5	6.-	11.-

## MINERAL & SÜSS

---

	3dl	5dl	1l
Mineralwasser mit Co2	3.5	5.-	9.-
Faflerwasser ohne Co2	2.7	3.8	6.4
Eistee hausgemacht	4.5	6.-	11.-
Süssgetränke im PET aus der CH		5.5	

## KAFFEE & SCHOGGI

---

Unser Fair Trade Kaffee wird nachhaltig in Brasilien beschafft, und vom Kaffeehaus Cervino in Naters schonend geröstet

Kaffee Crème, Milchkaffee, Espresso	4.5
Cappuccino, Latte Macchiato	5.-
Heisse Schoggi / Ovo	4.5
Edelschoggi 56%, Bäckerei Moreillon	7.-

## SPEZIALKAFFEE

---

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

## L'ART DU THÉ

---

<u>Schwarz &amp; Grüntee</u>	4.5
Assam Gelakey, English Breakfast, Gunpowder, Grüntee,	
<u>Kräuter &amp; Früchte Aufguss</u>	4.5
Alpen Chic, Ingwer-Zitronengras Marokkanische Minze, mit Grüntee Verveine Bio, Kamille, Symphonie de Fruits Lynn, Roiboos	