

HOTEL



FAFLERALP

LÖTSCHENTAL

ÖFFNUNGSZEITEN

Selbstbedienungsrestaurant
11.00 - 21.00 Uhr

Warme Küche
11.30 - 18.30 Uhr

Restaurant im 1. Stock.
19.00 - 21.00

TYPISCH WALLIS

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

KLEINE SPEISEN

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

FÜR KINDER

Maggrone mit Tomatensauce	12.-
Schnitzel mit Nusspanade und Pommes	16.-
Loichis Lauch-Apfel Quiche & Käsechip	10.-

WARME SPEISEN

Cholera mit Faflersalat (ca 25 min)	26.-
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.-

Wildschwein Burger mit Walliser Frites 27.-

Äpler Maggrone klassisch oder vegei 23.-

Schweins - Cordonbleu mit Nusspanade
Walliser Frites & Gemüse 32.-

Tagesteller mit Salat 35.-
mit Heissgetränk 36.-

DESSERT

Hausgemachter Früchtekuchen 7.-
mit Schlagrahm +1.5

Apfelküchlein mit Vanilleglace 14.-

Crème Brûlée 12.-

COUPES

Nussbecher 11.5
Baumnuss und Vanilleglace,
Baumnüsse, Karamell, Rahm

Beschwipster Walliser 13.5
Vanilleglace, Schnapsaprikosen, Rahm

Cafeglace 11.5
Mocca und Vanilleglace, Espresso, Rahm

Coupe Dänemark 11.5
Vanilleglace, Schokosauce, Rahm

Fruchtbecher 11.5
3 Kugeln Glace, Saisonfrucht, Rahm

Glacéauswahl pro Kugel 4.-
Rahmglace: Vanille, Erdbeer, Mocca, Schokolade,
Baumnuss, Caramel

Sorbets: Aprikose, Birne, Apfel Zwetschge
mit Rahm +1.5
mit Schuss 2cl +3.-

WEINE

	1dl	5dl
Schaumwein, Diego Mathier	, 10 cl	9.-
Fendant Imesch	4.-	20.-
Johannisberg Imesch	4.5	22.-
Dole, Imesch	4.5	22.-
Pinot Noir, Imesch	5.-	25.-
Petite Arvine, Rouvinez, Sierre	8.-	56.-
Cornalin, Rouvinez, Sierre	9.-	64.-

BIER & CIDER

Valaisanne, Lager, 33 cl	5.-
Gurten, Lager, 50 cl	6.5
Feldschlösschen, Bleifrei 0,0%, 33 cl	4.5
Schneider Weisse, 50 cl	7.5
Sierrvoise, Rouse, 25 cl	6.-
Hoppy People, IPA, 33 cl	8.-
Suure Moscht, Ramseier, 49 cl	7.-

APERIO & SPIRITUS

Walliser Abricot Spritz, 20 cl	11.-
Aperol Spritz, 20 cl	11.-
Ramazzotti, Campari, 4 cl	7.-
Mineral-, Saftzuschlag	nix
Abricot, Williams, Gènepi	2cl 8.-
Bozuluiter, Vieille Prune	2cl 9.-

FRUCHTIG WALLIS

Unsere Säfte beziehen wir von der Firma „Bio Fruits“ in Vétroz. Sie sind aus dem Wallis, und aus biologischem Anbau. Die Auswahl kann je nach Saison variieren

	3dl	5dl	1l
Fruchtsäfte	5.-	8.-	15.-
Apfel, Traube, Aprikose			
Fruchtschorlen	4.5	6.-	11.-

Mischt euch eine Fruchtschorle aus den oben genannten Bio-Säften und unserem Fafler-Quellwasser

WASSER & SÜSS

Anstatt Mineralwasser in Flaschen abgefüllt, bieten wir euch Wasser mit oder ohne Kohlersäure aus der Fafleralp Quelle im „Äusseren Tal“ an.

	3dl	5dl	1l
Fafler Quellwasser	3.-	4.-	7.-
Fafler Quellwasser mit Sirup	4.-	5.-	9.-
Eistee hausgemacht	4.5	6.-	11.-
Süssgetränke im PET aus der CH		5.5	
Rivella Rot, Sinalco, Sinalco-Coca, Elmer Citro			

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 (Zwetschge, Kräuter, Kernobst)	7.-
Boozu mit Schlagrahm	9.-
Abricot oder Williams mit Schlagrahm	9.-

L'ART DU THÉ

<u>Schwarztee</u>	4.5
Assam Gelakey	
<u>Kräuter & Früchte Aufguss</u>	4.5
Alpen Chic, Ingwer-Zitronengras	
Minze mit Grüntee, Verveine Bio, Kamille, Symphonie de Fruits	
Lynn, Roiboos	