

HOTEL FAFLERALP

À LA CARTE

Von/de/from 11.30 – 14.00 / 18.30 – 21.00 Uhr/heures/hour



Der Fafler Bozu bevorzugt diese Gerichte.
Lassen Sie sich überraschen.
*Des mets imprégnés du «Bozu » (l'esprit de Fafleralp).
Laissez-vous surprendre !
The Fafleralp „Bozu“ recommends these dishes.
Let yourself be pleasantly surprised.*

Die Zubereitung von schmackhaften und frischen Gerichten erfordert seine Zeit - nehmen Sie sich die Zeit zum Geniessen.

Pour garantir des mets soignés et savoureux, nous avons besoin d'un peu de temps. Pensez à prendre le vôtre pour profiter de tout !

It takes us time to prepare delicious, quality food and we would like you to take your time to enjoy it!

Bei der Auswahl unserer Lieferanten legen wir grösste Sorgfalt auf Qualität und Herkunftsnachweis.

La qualité est affaire de professionnels. Nous l'exigeons de la part de nos fournisseurs qui garantissent la provenance de leurs produits

We buy our ingredients from reliable suppliers who can guarantee the sources and quality of their produce.

Unser Fleisch stammt aus folgenden Ländern:
The meat we serve comes from the following countries:

Kalbsfleisch: Schweiz / Veau: Suisse / Veal: Switzerland
Rindfleisch: Schweiz, Brasilien / Boeuf: Suisse, Brésil / Beef: Switzerland, Brazil
Lamm: Lötschental-Schweiz, Neuseeland / Agneau: Lötschental-Suisse, Nouvelle-Zélande / Lamb: Lötschental-Switzerland, New Zealand
Schweinefleisch: Schweiz / Porc: Suisse / Pork: Switzerland

Gemäss der Landwirtschaftlichen Deklarationsverordnung; LDV, muss das Fleisch bei der Abgabe an die Endkonsumentinnen oder Endkonsumenten folgendermassen deklariert werden:
„Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein“

*Conformément à l'ordonnance relative à la déclaration de produits agricoles (OAgrD) : les produits (entre autres la viande) importés doivent être déclarés lorsqu'ils sont remis au consommateur final, avec la mention :
« peut contenir des antibiotiques et/ou autres substances antimicrobiennes »*

*In accordance with the agricultural declaration regulations (LDV) when meat is served to the consumer it must be declared as follows:
“May have been reared using antibiotics and/or other anti-microbial treatments”*

Spezialitäten Fafleralp
Les spécialités Fafleralp
Fafleralp Specialities

Fleischsuppe nach Lötschentaler Art Fr. 9.40
Soupe à la viande, à la mode du Lötschental (copieux)
Lötschental style clear soup

Walliserteller Fr. 27.40
Assiette valaisanne
Platter with cold meat and cheese



Gälbä Riis mit Chees- und Epfelchiächlinu Fr. 29.50
Spécialité du Lötschental (riz au safran avec des
beignets aux pommes et au fromage)
Local speciality with saffron rice, cheese fritters and apples

Lammkoteletten und Chops Guggialp Fr. 43.70
Eine Lammdelikatesse in Weissbrotbröseln gewendet,
wird in einer speziellen Kräuterbutter kurz überbacken.
Dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse.
Côtelettes et chops d'agneau « Guggialp », gratin dauphinois,
jardinière de légumes de saison
Lamb chops and cutlets Guggialp style, potato gratin, vegetables



Zarte Rindsfiletspitzen Stroganoff Fr. 43.70
an rässiger Paprikasauce mit Pilzen, Gurken
und Peperoni. Mit Sauerrahm verfeinert
Wählen Sie Ihre Beilage
Filet de boeuf Stroganoff, sauce relevée au paprika,
champignons et poivrons et affinée par une crème acidulée
Garniture à choix
Beef Stroganoff with paprika and sour cream sauce, side dish of your choice

Eglifilet „ Rilke“ Fr. 39.20
mit Fenchelsalat und Bratkartoffeln
Filets de perche « Rilke »
avec salade au fenouil et pommes sautées
Perch filets “Rilke”
With fennel salad and home fried potatoes

Vorspeisen
Les Hors-d'œuvre
Starters

Diese Gerichte servieren wir mit Toast und Butter.
Ces plats sont accompagnés de toasts et de beurre.
These dishes are served with toast and butter.

Crevettencocktail Trondheim <i>Cocktail de crevettes Trondheim</i> <i>Trondheim prawn cocktail</i>	Fr. 17.80
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum <i>Filet de truite fumée avec mousse de raifort</i> <i>Smoked fillet of fresh water trout with horse radish sauce</i>	Fr. 18.30
Geräucherter Lachs <i>Saumon fumé</i> <i>Smoked salmon</i>	Fr. 20.20
Trio du Nord <i>Saumon fumé, crevettes et filet de truite fumée</i> <i>Scandinavian fish platter</i>	Fr. 26.20
Rindfleisch Tatar 130 gr. Rassig gewürzt mit Cognac oder Whisky <i>Tartare de boeuf 130 gr. bien relevé, au cognac ou whisky</i> <i>Beef tartar seasoned with brandy or whisky</i>	Fr. 31.10



Karamelisierter Ziegenkäse auf Kräutersalat <i>Fromage de chèvre caramélisé sur lit de salade aux fines herbes</i> <i>Caramelised goats' cheese with salad</i>	Fr. 16.80
---	-----------

Rindscarpaccio mit Parmesan <i>Carpaccio de bœuf avec Parmesan</i> <i>Marinated raw beef with Parmesan</i>	Fr. 23.80
--	-----------

Melone mit Rohschinken <i>Melon et jambon cru</i> <i>Melon with air cured ham</i>	Fr. 18.30
--	-----------



Walliserteller <i>Assiette valaisanne</i> <i>Platter with cold meat and cheese</i>	Fr. 27.40
---	-----------

Suppen
Les Potages

Soups

Die Suppen werden als Vorspeisen serviert.
Les potages sont servies comme les Les Hors-d'œuvre.
The soups are served as starters.

Tagessuppe Fr. 7.40
Potage du jour
Soup of the day



Fenchelsuppe mit Absinth Fr. 8.50
Soupe au fenouil et à l'absinthe
Fennel soup with absinthe

Gerstensuppe Fr. 8.50
Soupe à l'orge
Barley soup

Tomatencremesuppe Fr. 8.50
Velouté de tomate
Tomato soup



Fleischsuppe nach Lötschentaler Art Fr. 9.40
Soupe à la viande, à la mode Lötschental (copieux)
Loetschental style clear soup

Salate
Les Salades
Salads

Grüner Salat Fr. 7.50
Salade verte
Green salad

Gemischter Salat Fr. 9.60
Salade mêlée
Small mixed salad



**Blattsalat an Himbeer-/Haselnussdressing
mit Roggenbrot-Speck-Croûtons** Fr. 9.90
*Salade paysanne au vinaigre de framboise et huile
de noisette avec pain de seigle, lardons et croûtons*
*Mixed salad with raspberry / hazelnut dressing
and rye bread croutons*

Gourmetsalat Fr. 25.40
Salade gourmet
Gourmet salad

Beilagen zu den Hauptgerichten
Garnitures aux plats principaux
Side dishes for our main courses

Pommes frites	<i>Pommes frites</i>	<i>French fries</i>
Butternudeln	<i>Nouilles au beurre</i>	<i>Buttered noodles</i>
Reis	<i>Riz</i>	<i>Rice</i>
Kartoffelgratin	<i>Gratin dauphinois</i>	<i>Potato gratin</i>

Hauptgerichte
Les plats principaux
Main courses

Zwischenrippenstück Fr. 45.30
vom Rind mit Café de Paris
Entrecôte de bœuf café de Paris
Sirloin steak with herb butter



Zartes Rindsfilet auf Schiefertafel Fr. 51.90
Mit Gemüse garnitur
Tournedos de bœuf sur ardoise, jardinière de légumes
Filet of beef served on a hot slate, vegetables

Kalbs-Cordonbleu Fr. 43.10
im Eimantel mit Gemüse
Cordon bleu de veau à la mode du Chef, légumes
Chef's style veal cordon bleu with vegetables



Lammkoteletten und Chops Guggialp Fr. 43.70
Eine Lammdelikatesse in Weissbrotbröseln gewendet,
wird in einer speziellen Kräuterbutter kurz überbacken.
Dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse.
Côtelettes et chops d'agneau « Guggialp », beurre aux herbes
gratin dauphinois, légumes de saison
“Guggialp” lamb cutlets and chops, potato gratin, vegetables

Schmorbraten von der Eringer Kampfkuh mit Polenta Fr. 38.60
Bœuf braisé de la reine des vaches et polente
Beef casserole with polenta

Raclette
jeden Freitag Portion Fr. 9.90
tous les vendredi à discretion Fr. 39.00
every Friday *as much as you like*

Fondue (ab 2 Personen / à partir de 2 personnes)
Hausgemachtes Käsefondue pro Person Fr. 26.90
Fondue maison au fromage pour 1 personne
Fafleralp cheese fondue for 1 person

Hauptgerichte
Les plats principaux
Main dishes

Geschnetzeltes Kalbsfleisch Zürcher Art Fr. 39.90
mit Champignons in Weissweinsrahmsauce
Dazu die klassische Rösti
Emincé de veau à la zurichoise, rösti
Zurich style sliced veal with mushrooms & rösti

Kalbsrahmschnitzel mit feinen Nudeln Fr. 38.40
Escalopes de veau à la crème, nouilles
Veal scallop, fresh cream sauce, noodles

Wienerschnitzel Fr. 38.50
Feine panierte Kalbsschnitzel mit Pommes-Frites
Escalopes de veau viennoises, pommes frites
Viennese style veal scallop with French fries

Saltimbocca
Kalbfleisch-Schnitzel mit Rohschinken und Salbei Fr. 39.70
mit Safran - Risotto
Saltimbocca à la Romana, riz au safran
Saltimbocca a la Romana with saffron rice

Gebratenes Rinds-Pfeffersteak Fr. 45.30
an rassisser Grünpeffersauce mit Cognac verfeinert
Steak de bœuf à la sauce au poivre vert et cognac
Beef steak with fresh peppercorn sauce

Riz Casimir
Geschnetzeltes Kalbsfleisch mit verschiedenen Fr. 40.10
Früchten auf Reis angerichtet, dazu eine kräftige Currysauce
Emincé de veau et riz Casimir à la sauce curry relevée
Sliced veal with rice and a spicy curry sauce

Zarte Rindsfiletspitzen Stroganoff Fr. 43.70
an rassisser Paprikasauce mit Pilzen, Gurken
und Peperoni. Mit Sauerrahm verfeinert
Wählen Sie Ihre Beilage
Filet de boeuf Stroganoff, sauce relevée au paprika,
champignons et poivrons et affinée par une crème acidulée
Garniture à choix
Beef Stroganoff, paprika and sour cream sauce



Fische und Vegetarische Gerichte

Poissons et plats végétariens

Fish and vegetarian dishes

Eglifilet „ Rilke“ Fr. 39.20

mit Fenchelsalat und Bratkartoffeln

Filets de perche « Rilke »

avec salade au fenouil et pommes sautées

Perch filets "Rilke"

With fennel salad and home fried potatoes

Lachseintopf Christian Fr. 39.30

Fein gewürzte Salmstreifen und Königscrevetten

In Olivenöl sautiert und mit Rahm, Gemüse,

Basilikum und Hausnudeln vermengt.

Pot-au-feu marin, inspiration Christian

Fines lamelles de saumon et crevettes géantes sautées

à l'huile d'olive, nappées de crème, légumes

basilic et nouilles maison

Salmon and shrimps Christian style

Sautéd slices of salmon and king prawns in cream with

vegetables, basil and homemade noodles

Rotweinforelle Fr. 33.60

Gedämpfte Forellenfilets an einer Pinot Noir Sauce

mit Trockenreis

Filets de truite à la vapeur, sauce Pinot Noir, riz nature

Trout fillets in red wine sauce with rice

Gälbä Riis mit Chees- und Epfelchiächlinu Fr. 29.50

Spécialité du Lötschental (riz au safran avec des

beignets aux pommes et au fromage)

Local Speciality (saffron rice with apple fritters and cheese)



Reichhaltiger Gemüseteller Fr. 25.70

Assiette de légumes

Assorted vegetable platter

Pilzrisotto Fr. 25.50

Risotto aux champignons

Mushroom risotto

Bergführer-Ravioli mit Roggenmehl und Bergkäse an Butter und wildem Thymian Fr. 29.50

Raviolis du guide de montagne, à la farine de seigle

et fromage d'alpage, au beurre et au thym sauvage

Alpine ravioli made with rye flour and mountain cheese

with butter and wild thyme



Süssspeisen

Desserts

Desserts

Frischer Fruchtsalat natur <i>Macédoine de fruits frais</i> <i>Fresh fruit salad</i>	Fr. 8.50
mit Kirsch / avec Kirsch / with Kirsch	Fr. 10.50
Hausgemachter Früchtekuchen <i>Tarte aux fruits maison</i> <i>Homemade fruit tart</i>	Fr. 6.60
 Epfelchiächlini mit Vanilleeis <i>Beignets aux pommes avec glace vanille</i> <i>Apple fritters with vanilla ice cream</i>	Fr. 10.70
Kleiner Käseteller mit Roggenbrot <i>Portion du fromage et pain de seigle</i> <i>Assorted Cheese with rye bread</i>	Fr. 12.30
Sorbet Williamine <i>Pear sorbet with williamine liqueur</i>	Fr. 7.80
Sorbet Abricotine Caves du Paradis, Sierre <i>Apricot sorbet with abricotine liqueur</i>	Fr. 7.80

Weine / Vins / Wines

	WEISSWEINE / VINS BLANCS / WHITE WINES	50 cl	75 cl
	Fendant "Leetschär", AOC, aus dem eigenen Rebberg <i>vigne du propriétaire, from the Chef's vineyard in Salquenen</i>		35.10
	Fendant "Les Ballettes Sion", AOC, Candide Bridy, Savièse		37.40
Neu	Fendant Les Bernunes, AOC, Nicolas Zufferey, Sierre		40.30
	Johannisberg de Chamoson, AOC, Candide Bridy, Savièse		37.90
	Johannisberg, Fin Bec SA, Yvo Mathier, Sion		40.60
Neu	Sauvignon Blanc, AOC, Gérald Clavien, Miège		49.80
	Chardonnay barrique AOC, Fin Bec SA, Yvo Mathier, Sion		47.80
	Marsanne, élevé en barrique, Candide Bridy, Savièse		52.90
	Amigne, AOC, Candide Bridy, Savièse		43.20
	Muscat du Valais, AOC, Charles Bonvin Fils SA, Sion		39.50
Neu	Ermitage, AOC, Candide Bridy, Savièse		43.40
	Heida, Provins, Sion		39.60
	Paiën, AOC, Les Fils Maye SA, Riddes		43.40
	Petite Arvine, AOC, Candide Bridy, Savièse		45.80
	Petite Arvine, Charles Emery, Flanthey	36.70	46.80
	Pinot Blanc, AOC, Candide Bridy, Savièse		40.40
Neu	Pinot Gris, AOC, Candide Bridy, Savièse		41.40
	Unsere DESSERTWEINE / nos vins de dessert / our dessert wines	37.5 cl	50 cl
	NYMPHEA, AOC, Candide Bridy, Savièse		52.80
	Point d'Orgue, Petite Arvine, Ch. Emery, Flanthey	53.30	
	Muscat, AOC, Domaine des Muses, Sierre		50.50

Weine / Vins / Wines

	ROTWEINE / <i>Vins rouges</i> / red wines	75 cl
	Pinot Noir "Tschäggättubluäd", aus dem eigenen Rebberg <i>vigne du propriétaire, from the Chef's winery in Salquenen</i>	38.30
	Pinot Noir, Charles Emery, Flanthey	41.10
	Dôle, Clos du Château, Charles Bonvin, Sion	38.90
	Dôle des Monts, AOC, Robert Gilliard, Sion	44.40
	Cabernet, Charles Bonvin Fils SA, Sion	49.90
Neu	Cabernet Franc, AOC, Candide Bridy, Savièse	53.60
	Diolinoir, AOC, Candide Bridy, Savièse	43.70
	Diolinoir, AOC, Cave des Bouquetins, Wuilloud SA, Champlan	44.90
	Laromaine, AOC, Candide Bridy, Savièse	76.00
	Humagne rouge, Jean-René Germanier, Vétroz	70.00
	Humagne rouge, Fin Bec SA, Yvo Mathier, Sion	59.70
Neu	Bozubluäd, Pampre Noir, AOC, Candide Bridy, Savièse	50.90
	Cornalin, Cave de Bouquetins, Wuilloud SA, Champlan	58.20
	Cornalin, Cuvée du Maître de Chais, Provins, Sion	61.00
	Cornalin, Goigglär, AOC, aus dem eigenen Rebberg	61.00
	Syrah, AOC, Cave de Bouquetins, Wuilloud SA, Champlan	54.60
	Syrah, AOC, Cuvée du Maître de Chais, Provins, Sion	57.70
	Syrah, Cayas, Jean-René Germanier, Vétroz	80.60
	Merlot, AOC, Candide Bridy, Savièse	53.60
	Assemblages / blends	75 cl
	La Corsée, Candide Bridy, Savièse <i>PN, Co, Sy, CS</i>	42.50
	Château Lichten, Rouvinez, Sierre <i>Co, HR, Sy</i>	48.90
	Meliades, AOC, Candide Bridy, Savièse <i>Co, Me</i>	57.80
	Le Tourmentin, AOC, Rouvinez, Sierre <i>PN, Co, Say, HR</i>	69.60
	Baroq, AOC, Jean-René Germanier, Vétroz <i>CS, Co</i>	74.00

Weinsorten: Co = Cornalin CS = Cabernet Sauvignon HR = Humagne Rouge
: Me = Merlot PN = Pinot Noir Sy = Syrah

ROSEWEINE / Vins rosés / rosé wines	50 cl	75 cl
Rosé de Syrah, Charly Emery, Flanthey	39.40	54.60

SPITZENWEINE in Halbliter Flaschen / spécialités **50 cl**
Speciality wines

La Corsée, AOC, Candide Bridy, Savièse		31.20
Pinot Noir, Candide Bridy, Savièse		30.10
Humagne Rouge, Caves du Paradis, Fam. Roten SA, Sierre		32.60
Cornalin, Caves du Paradis, Fam. Roten SA, Sierre		32.60
Syrah, Caves du Paradis, Fam. Roten SA, Sierre		32.60

Apéritifs

Cynar, Campari, Rossi, Appenzeller	4 cl	6.10
Martini, Vermouth, Pernod	4 cl	6.10
Porto, Sherry	4 cl	6.10
Fernet Branca, Absinthe	2 cl	6.70

Bier / Bière / Beer

Flasche/bouteille	30 cl	5.00
Grosse Flasche/grande bouteille	50 cl	6.50
Alkoholfrei/sans alcool	30 cl	5.00
Weizenbier / bière blanche	50 cl	7.50
Suure Moscht / cidre	50 cl	6.80

Spirituosen / Spiritueux / Spirits

SCOTCH	4 cl	
Ballantines, Black & White,		
John Haig, Johnnie Walker Red Label		9.00
12 YEARS, Chivas Regal, Jack Daniel's		13.50
RYE, Canadien Club		9.00
BOURBON, Four Roses, Jim Beam		12.40
MALT, Glen Deveron		12.40
VODKA Smirnoff		9.00
GIN Gordons		9.00
BACCARDI Rum		9.00
COGNACS	2 cl	
Bisquits		11.40
Remy Martin VSOP		11.40
Hine		12.40
ARMAGNAC J. de Malliac		13.50

Liqueurs

Génépi, süss	2 cl	6.50
Amaretto	2 cl	6.20
Cointreau	2 cl	6.90
Grand Marnier	2 cl	6.90
Lie	2 cl	6.00
Abricotine , réserve de la maison	2 cl	6.20
Williamine , réserve de la maison	2 cl	6.20
Vieille Prunes	2 cl	8.10
Pommes	2 cl	5.50
Kirsch	2 cl	5.90
Grappa	2 cl	6.20
Marc de Dôle & Marc du Valais	2 cl	5.90
Zwetschgen	2 cl	5.90
Calvados	2 cl	7.20
Baileys	2 cl	7.20
Barrique Spezialitäten: diverse Sorten Schnäpse <i>Différentes eaux-de-vie, maturation en barrique</i>	2cl	9.90



Bozuliter, Hausspezialität	2 cl	8.50
Génépi, hausgemacht, nicht süss	2 cl	6.50

Warme Getränke / Boissons chaudes / Hot beverages

Café nature, crème, sans caféine	4.10
Tee natur, citron, Früchtetee <i>Thé nature, citron, aux fruits</i>	4.10
<i>Tea, lemon tea, fruit tea</i>	
Café Christian (Hauskaffee mit Schlagsahne) <i>Café Christian maison avec chantilly</i> <i>Coffee Cristian with whipped cream</i>	8.90
Kaffee fertig	6.90
Ovomaltine, Chocolat	4.80



Mineralwasser, alkoholfreie Getränke

Eaux minérales et boissons sans alcool

Mineralwasser / <i>eau minérale / mineral water</i>	30 cl	4.70
Cola, Apfelsaft / <i>Coca, jus de pommes</i> <i>Coca Cola, apple juice</i>	30 cl	4.70
Rivella, Orangina	30 cl	4.70
Grapefruit, Citron	30 cl	4.70
Fruchtsäfte / <i>jus de fruits</i> <i>Fruit juice</i>	20 cl	4.70

*Faflerwasser aus der eigenen Quelle
usem Chalti Brunn im uistri Faflärtal*

*Eau prise à la source
propriété de l'hôtel de Fafleralp*

*Fafler water from our own source
our own cold water well in Fafler Valley*

	20 cl	30 cl	50 cl	100 cl
Mit Kohlensäure: <i>gazéifiée</i> <i>sparkling water</i>	2.70	3.20	3.70	6.20
Ohne Kohlensäure: <i>sans gaz</i> <i>still water</i>	1.60	2.10	2.60	4.10