

# HOTEL FAFLERALP

## Liebe Freunde vom Hotel Fafleralp

Sie erhalten hier eine Auswahl von beliebten Festtagsmenüs.  
Selbstverständlich können Sie Ihr Menü nach Ihren Wünschen  
und nach Ihrem Budget individuell zusammensetzen.  
Wir beraten Sie sehr gerne.

### Menu I

#### *Traditionell*

Walliser Teller

\*\*\*

Lötschentaler Fleischsuppe

\*\*\*

Kleiner Salatteller

\*\*\*

Roastbeef à l'anglaise

Kartoffelkroketten

Gemüsebouquet

\*\*\*

Geburtstagstorte

sFr. 72.30

### Menu II

#### *Le Duo au four*

Geflügelterrine Waldorf

\*\*\*

Kraftbrühe mit Sherry

\*\*\*

"Le Duo"

Kalbs- und Schweinsfilet aus dem Ofen  
mit Steinpilz- und Rotweinsauce

Nudeln in Butter

Gemüse garnitur

\*\*\*

Ananas Überraschung

sFr. 79.30

# HOTEL FAFLERALP

## Menu III

### *La grande fête*

Antipasti Teller

\*\*\*

Broccolicrèmesuppe

\*\*\*

Kalbssteak an Morchelrahmsauce

Butternudeln

Gemüse garnitur

\*\*\*

Dessertbuffet "Fafleralp" mit Geburtstagstorte

sFr. 82.50

## Menu IV

### *Feinschmecker*

Gourmetteller

mit geräuchertem Forellenfilet, Rohschinken, Melonen, Toast und Butter

\*\*\*

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

\*\*\*

Rindsfilet rosa gebraten

Rotweinsauce

Herzoginnenkartoffeln

Gemüsebouquet

\*\*\*

Früchte- und Beerenteller mit Glacé

sFr. 84.60

# HOTEL FAFLERALP

## Menu V

### *Frühlingsgefühl*

Gebratene Riesencrevetten auf Blattsalat mit Melone

\*\*\*

Spargelcrèmesuppe

\*\*\*

Lammrücken aus dem Ofen mit frischem Kräuterjus

Kartoffelgratin

Frühlingsgemüse

\*\*\*

Dessertteller Fafleralp

sFr. 75.40

## Menu VI

### *Sommernachtstraum*

Antipasti Teller

\*\*\*

Kleiner Salatteller

\*\*\*

Kalbshaxe Cremolata

Safranrisotto

\*\*\*

Haselnusshalbgefrorenes

sFr. 63.50

# HOTEL FAFLERALP

## Menu VII

### *Grossmutter's Rezept*

Walliser Teller

\*\*\*

Kleiner Salatteller

\*\*\*

Rindsschmorbraten

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

\*\*\*

Früchtekuchen

sFr. 61.30

## Menu VIII

### *Jägerlatein*

Wildpastete mit kleinem Salat

\*\*\*

Kraftbrühe mit Einlage

\*\*\*

Rosa gebratenes Hirschentrecôte an Wildsauce

Frische Eierspätzli

Rotkraut

Rosenkohl

Glasierte Marroni

Früchtebeilage

\*\*\*

Sorbet Valaisanne

sFr. 91.10

# HOTEL FAFLERALP

## KULINARISCHE GEDANKEN FÜR HOCHALPINE GENIESSER

### Lötschentaler Spezialitäten

#### GENUSSVARIANTE 1

Fleischsuppu	bestens begleitet von	Petite Arvine
Epfel- und Cheeschiächlini mit gälbem Riis		Ermitage
Lammkoteletten und Chops Guggial Eine Lammdelikatesse in Weissbrotbröseln gewendet, wird in einer speziellen Kräuterbutter kurz überbacken. Dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse.		Syrah
Sorbet Williams oder Abrocotine		Malvoisie

sFr. 74.90 (ohne Weine)

#### GENUSSVARIANTE 2

Dicki Suppu Lötschentaler Minestrone		Pinot Blanc
Hammu, Huiswurst und Schpäck mit feinem Roggenbrot		Johannisberg
Gsottis, d'feinschtu Sache vam Guschi und vam Gushti, mit Härdepfel und Riis		Humagne rouge
Epfelchiächlini mit Vanilleglace		Petite Arvine Spätlese

sFr. 64.90 (ohne Weine)

# HOTEL FAFLERALP

## Kaltes und Warmes Buffet "Christian"

**(ab 60 Personen)**

Verschiedene Blattsalate

Angemachte Salate

Hausdressing

French Dressing

Italian Dressing

Melonenboote

Crevetten mit Toast und Cocktailsauce

Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum

Geräucherte Fischfilets

Ganzer Lachs

Terrinen und Pasteten mit Sauce Cumberland

Roastbeef mit Sauce Tartar

Walliser Trockenfleisch

Rohschinken

Hauswurst

Hobelkäse

Käseplatte

mariniertes Gemüse

Grosses Brotbuffet

\*\*\*

Lötschentaler Fleischsuppe

\*\*\*

Schinken im Brotteig

Lammgigot mit Kräuterjus

Kalbsbraten

Mastpouarden

Bratwurst am Meter

Kartoffelgratin

Frisches Gemüse

\*\*\*

Hausgemachte Früchtekuchen mit Schlagrahm

Früctemousses

Schokoladenmousses

Frische Früchte und Beeren nach Saison

Verschiedene Eiscrêmen

Verschiedene Crêmen (Gebrannte Crême)

Verschiedene Torten (Schwarzwälder, Kirschtorten, Quarktorten)

Reichhaltige Käseplatte

Brotbuffet

sFr. 107.30