

HOTELS FAFLERALP und LANGGLETSCHER

LÖTSCHENTAL Wallis/Schweiz

Direktion: Christian Henzen

3919 Fafleralp

Reservation von November - Mai:

Zimmer und Touristenlager

Tel.: 027 939 14 51 / Fax 027 939 14 53

041 710 84 10 / Fax 041 710 84 15

www.fafleralp.ch

welcome@fafleralp.ch

MENÜVORSCHLÄGE FÜR GESELLSCHAFTEN 2011

Menü 1 Fr. 32.90 Spargelcrèmesuppe Gemischter Salat Güggeli gebraten mit Rosmarin Fried potatoes Eisbecher Fafleralp	Menü 2 Fr. 33.40 Frühlingssuppe Kalbsvoressen Marengo Spätzli Gemüse garnitur Haselnusshalbfrorenes	Menü 3 Fr. 37.20 Kraftbrühe mit Gemüsestreifen Piccata nach Mailänder Art Safranrisotto Tossed Salad Birne Schöne Helene
Menü 4 Fr. 36.50 Tomatencremesuppe Glacierter Schweinsbraten Kartoffeln mit Käse überbacken Karotten in Butter Grüne Bohnen mit Speck Fruchtsalat mit Eis und Schlagrahm	Menü 5 Fr. 38.60 Fleischsuppe mit Fideli Gstottus nach Walliserart Salzkartoffeln Weisskraut gedünstet Früchtekuchen	Menü 6 Fr. 38.30 Kraftbrühe mit Flädli Rindsschmorbraten nach der Mode Kartoffelstock Gemüse garnitur Pfirsich Melba
Menü 7 Fr. 40.60 Griessuppe Gemischter Salat Geschnetzeltes nach Zürcherart Butterrösti Halbfrorenes Grand-Marnier	Menü 8 Fr. 40.10 Minestrone Gemischter Salat Kalbsschnitzel mit Pilzrahmsauce Nudeln in Butter Apfelgratin mit Calvados	Menü 9 Fr. 41.20 Suppe nach Pflanzertart Lammkeule provenzalischer Art Bäckerinnen-Kartoffeln Grillierte Tomate, grüne Bohnen Eisbecher nach Walliserart
Menü 10 Fr. 45.30 Blattsalat Fafleralp Kraftbrühe mit Eierstich Straussenfilet an Steinpilzsauce Kartoffel-Kroketten, Blumenkohl Gedämpfte Tomate, Bohnenbündeli Eisbecher Langgletscher	Menü 11 Fr. 56.20 Geflügelterrinen Waldorf Bauernsuppe Englischer Rostbraten Sauce bearnaise Kartoffelkrapfen, Gemüse garnitur Ananas Überraschung	Menü 12 Fr. 38.00 Walliserteller Raclette à discrétion Kartoffeln Hausgemachter Fruchtsalat

Servicezeiten: Frühstück 07'00 - 09'30 Uhr Abendessen 18'30 - 21'00 Uhr

Sie können sich das Menü auch auf Ihren Wunsch zusammenstellen lassen.
Sprechen Sie mit Ihrem Gastgeber Christian.

Wenn Sie ein mehrgängiges, hochalpines Galamenü zelebrieren wollen, haben wir
weitere Vorschläge für Sie bereit.

HOTELS FAFLERALP und LANGGLETSCHER

LÖTSCHENTAL Wallis/Schweiz

Direktion: Christian Henzen

3919 Fafleralp

Reservation von November - Mai:

Zimmer und Touristenlager

Tel.: 027 939 14 51 / Fax 027 939 14 53

041 710 84 10 / Fax 041 710 84 15

www.fafleralp.ch

welcome@fafleralp.ch

MENÜVORSCHLÄGE FÜR GESELLSCHAFTEN 2011

Menu 13 Fr. 33.40

Peperonicremesuppe
Frikassee vom Kalbfleisch
Schwarzer Reis
Kefen
Äpfel nach Hausfrauenart

Menu 14 Fr. 32.90

Suppe nach Pflanzertart
Saison-Salat
Braunes Schweinsvoren
Makkaroni
Haselnusshalbfrorenes

Menu 15 Fr. 33.20

Flädli-Suppe
Schweins Cordon-bleu
Kräuterkartoffeln
Vichy-Karotten
Eisbecher "Belle Helene"

Menu 16 Fr. 33.90

Zwiebelsuppe
Kalbsbrustschnitte
Breite Nudeln
Buntes Gemüse
Bananensplit

Menu 17 Fr. 33.40

Blumenkohlcremesuppe
Gemischter Salat
Schweinschaxe Cremolata
Risotto
Blitzkrapfen mit Schokolade

Menu 18 Fr. 33.20

Minestrone
Schwedenbraten
Kartoffelkroketten
Grüne Bohnen
Eismeringuen

Menu 19 Fr. 35.40

Kraftbrühe mit Gemüsewürfeln
Saison-Salat
Schweinssteak Robert
Nudeln nach Hausfrauenart
Pfannkuchen mit Äpfeln

Menu 20 Fr. 33.40

Tomatencremesuppe
Tafelspitz
Salzkartoffeln
Bouillongemüse
Gemischtes Eis

Menu 21 Fr. 33.40

Lauchsuppe
Grüner Salat
Ungarisches Gulasch
Polenta
Schokoladenschaum

Menu 22 Fr. 31.30

Kraftbrühe mit Backerbsen
Tomatensalat
Pouletgeschnetzeltes Curry
Mandelreis
Früchtekuchen

Menu 23 Fr. 33.90

Gemüseputeesuppe
Gemischter Salat
Schnitzel nach Tiroler Art
Pilaw-Reis
Eisbecher Lambada

Menu 24 Fr. 50.50

Kraftbrühe mit Sherry
Saison-Salat
Entrecôte Fafleralp
Frittierte Kartoffelkrapfen
Kleines Gemüse
Frischer Fruchtsalat

Menu 25 Fr. 48.00

Zuchetticremesuppe
Lammrückenfilet
Bratkartoffeln
Gemüse
Rahmgefrorenes Grand Marnier

Menu 26 Fr. 31.30

Grünerbsensuppe
Schweinsgeschnetzeltes
Trockenreis
Gemüse
Gebrannte Creme

Menu 27 Fr. 43.80

Bündner Gerstensuppe
Saison-Salat
Rindssteak mit Kräuterbutter
Kartoffeln nach savoyardischer Art
Apfelgratin