

Abendkarte

Menu du soir

Vorspeisen

Entrées

Exklusives Vorspeisen- und Salatbuffet Buffet exclusif d'entrées et de salades	17
Aufstrich von Ofen-Auberginen <i>Focaccia Chips, schwarze Oliven Tapenade, Basilikum Pesto, Rucola</i> Caviar d'aubergines grillées chips Focaccia, Tapenade d'olive noire, pesto de basilic, roquettes	16 <i>Vegan</i>
Tatar vom Bündner Lachs <i>hausgeräuchert mit Lärchen, Wassermelonen Tataki, grüner Curry, Gurken Sorbet</i> Tartare de saumon des Grisons fumé au mélèze, tataki de pastèque, curry vert, sorbet concombre	20
Saisonale Gemüsesuppe Soupe de légumes de saison	10 <i>vegan</i>

Hauptgänge

Plats principaux

Cremiger Acquerello Risotto <i>Blumenkohl, Kräuter, Belper Knolle</i> (Risotto Acquerello crémeux, choux fleurs, fines herbes, Belper Knolle)	Klein 16 Gross 28 <i>vegetarisch; vegan möglich</i>
Parmentier von der geschmorten Schweizer Black Angus Rindsschulter <i>mit Kartoffel überbacken, Zucchetti, Jus mit Szechuan Pfeffer</i> (Parmentier de paleron de bœuf Black Angus Suisse, courgettes, jus au poivre de Sichuan)	39

Schweizer Kalbs Duo von der Huft und Kalbsmilken <i>Marsala Jus, Schmelzkartoffel, buntes Gemüse</i> (Duo de Veau Suisse, le quasi et le ris de veau, jus au Marsala, pomme de terre fondante, légumes du moment)	54
Zander Filet aus Susten <i>Acquerello Risotto</i> <i>mit konfierten Salzzitronen,</i> (Noilly Prat Emulsion, sommerliches Gemüse Casoulette Filet de sandre de Susten, risotto Acquerello au citron confit, émulsion Noilly Prat, cassolette de légumes estival)	44
Gemüse Tajine <i>mit Gewürzparfums aus Marocco,</i> <i>kleine Artischocken, Argan Öl</i> Tajine de légumes de saison, parfums aux épices du Maroc, Huile d'argan, artichaut violet	41 <i>Vegan</i>

Dessert

Käseteller (von hier und da von unserem Affineur Luisier aus Leytron) <i>Früchte Roggenbrot und Saisonfrüchte Chutney</i> (Assiette de fromages (d'ici et d'ailleurs de notre affineur Luisier à Leytron) pain de seigle aux fruits, chutney de fruits de saison)	Klein 13 Gross 18
Pavlova <i>mit Schweizer Erdbeeren, knusprige Meringue,</i> <i>Vanille Ganache, Mascarpone, Pfefferminz Gel</i> (Pavlova aux fraises suisse, meringue croquante, ganache vanille, mascarpone, gel à la menthe)	16
Buntes Früchte Tartelette <i>mit Beeren Sorbet</i> (Tartelette aux fruits de saison, sorbet aux fruits rouges)	15 <i>Vegan</i>
Crème brûlée <i>mit Walliser Aprikosen, Sorbet</i> <i>von Kakao Felchlin aus Schwyz</i> (Crème brûlée aux abricots du Valais, sorbet au cacao Felchlin de Schwyz)	14
Hausgemachte Glacen und Sorbets Glaces et sorbets maison	pro Kugel 5 mit Rahm 1,50



Telefon +41 27 939 14 51
Email welcome@fafleralp.ch