

Lötschental – Schweiz

Return to Paradise

Bistrokarte

Menu du bistrot



Fafleralp

Unsere Auswahl

Notre sélection

Gemischter Saisonsalat | *Chefs Salatsauce, Gemüse Pickles, geröstete Körnermischung* 14
vegetarisch; vegan möglich
Salade mêlée de saison | vinaigrette du Chef, pickles de légumes, graines et céréales torréfiées

Wanderer Gemüsesuppe (*täglich frisch zubereitet*) 10
Potage du randonneur (préparé chaque jour avec des légumes frais) *Vegan*

Rinds Tatar | *Senf Creme, Rucola, konfierte Tomaten, Toast* 24 / 36
Tartare de bœuf | crème de moutarde, roquettes, tomates confites, *70g / 140g*
pain toast grillé

Walliser Teller (*von meinem Freund Bernhard Räss aus Steg*) 28
Trockenspeck, Rohschinken, Trockenfleisch, Hauswurst
(*aus der Region*), Hobelkäse (*aus Glis*) und Roggenbrot
(*von der Bäckerei Wüst in Gampel*)
Assiette Valaisanne de mon ami Bernhard Räss de Steg, lard sec,
jambon cru, viande séchée, saucisson de la région, fromage à rebibes de Glis,
du pain de seigle de la boulangerie Wüst de Gampel

Alpin Bagel | *Sellerie Remoulade, Schweizer Roastbeef, Ei, Rucola* 19
Alpin Bagel | cèleri rémoulade, roastbeef suisse, œuf, roquette

Fafleralp Bagel | *Guacamole, Rüeblilax, Dill, Frühlingszwiebeln, fermentierte Gurken* 18
Fäfleralp Bagel | guacamole, Gravlax de carottes, aneth, cébette, concombre fermenté *Vegan*

Hausgemachter Cholera Strudel, Lauch, Kartoffeln, Birnen und Äpfel und Raclette Käse aus Turtmann, Sauerrahm und knackigem Salat 22
Vegetarisch
Cholera Strudel, poireaux, pomme de terre, poire et pomme, fromage à Raclette de Turtmann, crème aigre et salade croquante

Nachspeise

Dessert

Hausgemachte Früchte Tarte mit Rahm 6.5
Tarte maison du jour 8

Hausgemachte Glacen und Sorbets mit Rahm pro Kugel 5
Glaces et sorbets maison 1.5
vegetarisch; vegan möglich