

## WEIN OFFEN

	1dl	2dl	5dl
Fendant	4.3	8.3	19.3
Johannisberg	4.5	8.7	21.5
Fendant „Leetschär“	6.-	11.5	29.-
Petit Arvine, Rouvinez	7.5	14.7	35.-
Rosé	4.5	8.7	21.5
Dôle du Valais	4.5	8.7	21.5
Pinot Noir „Tschäggattubluäd“	7.-	13.4	28.5
Cornalin „Goiggler“, 70cl	9.5	18.8	47.-

## WEIN FLASCHEN

Fendant „Leetschär“, 70cl	38.-
Petit Arvine, Rouvinez, 75cl	52.-
Pinot Noir „Tschäggattubluäd“, 70cl	43.-
Cornalin „Goiggler“, 70cl	63.-

## BIER & CIDER

Gurten Bier, 33cl	5.1
Gurten Bier, 50cl	6.6
Feldschlösschen, Bleifrei 0,0%, 30cl	4.4
Schneiders Weisse, 50cl	7.6
Sierrvoise, Lokalbrauerei, 25cl	6.-
Hoppy People, Lokalbrauerei, 33cl	7.-
Suure Moscht, 50cl	6.8

## MINERAL & SÜSS

	3dl	5dl	1l
Faflerwasser, mit/ohne CO <sup>2</sup>	2.7	3.8	6.4
Hausgemachter Eistee	4.9	6.-	9.-
Süssgetränke im PET		6.-	

**SELF SERVICE -  
SPEISEN VON 11.00 - 21.00 UHR DURCHGEHEND**

# HOTEL



## FAFLERALP

LÖTSCHENTAL

## FRUCHTIG WALLIS

Aprikosennektar	30cl	6.-
	Liter	17.-
Williamsbirnennektar	30cl	6.-
	Liter	17.-

## KAFFEE

Kaffee Crème, Milchkaffee	4.1
Kaffee fertig, Kaffee Lutz	6.9
Hauskaffee „Bozu“ mit Schlagrahm	9.-

## L'ART DU THÉ

Assam Gelakey T.G.B.O.P.	4.5
English Breakfast BIO	4.5
Gunpowder, Grüntee	4.5
Printemps, Grüntee	4.5
Medina, Marokkanische Minze	4.5
Verveine, BIO	4.5
Kamille BIO	4.5
Symphonie de Fruits, Früchtetee	4.5
Lynn, Roiboosmischung	4.5
AlpenChic, Kräutertee	4.5

## SPIRITUOSEN

Barrique Spezialitäten	10.-
<i>Diverse Sorten Schnäpse</i>	
Pflümli, Marc, Pommes, Chrüter, Kirsch	6.1
Williamine, Abricotine	6.6

## KLEINE SPEISEN

Gerstensuppe	8.9
Gemüsesuppe saisonal	8.9
Blattsalat an Faflerdressing	7.8
Gemischter Blattsalat	9.8
<i>mit geschmortem und rohem Gemüse</i>	
Wurst-Käsesalat garniert	18.10
Portion Pommes	10.-
Cholera, <i>mit Salat</i>	21.-
Walliserbrättli <i>mit Fleisch und Käse</i>	27.7
Trockenfleischbrättli	28.7
Hobelcheesbrättli	25.-

## SANDWICH

Käsesandwich	8.9
Schinkensandwich	8.9
Salamisandwich	8.9

## WARMER SPEISEN

Leetschär Chässchnitte natur	20.3
<i>mit Schinken</i>	22.3
<i>mit Spiegelei</i>	22.3
<i>mit Schinken &amp; Spiegelei</i>	24.3

Fondue, pro Person	27.-
Rösti natur	20.-
<i>mit Speck</i>	22.-
<i>mit Spiegelei</i>	22.-
<i>mit Speck &amp; Spiegelei</i>	24.-

Älplermaggronen	22.5
<i>mit Apfelmus und Röstzwiebeln</i>	

Hörnli mit Brosmini	22.5
<i>Mit Alpkäse, Röstzwiebeln und Apfelschnitzen</i>	

Cordon bleu vom Schwein	26.5
<i>mit Alpkäse und Schinken gefüllt</i>	
<i>dazu Pommes Frites und Gemüseragout</i>	

Danis Lammbratwurstschnägg	24.5
<i>mit Kartoffelsalat</i>	

## DESSERT

Hausgemachter Früchtekuchen	6.7
<i>mit Rahm +1.5</i>	
Äpfelchiechlini mit Vanillesauce	12.-
Brönnti Crème	8.5

**WIR BEREITEN DIE  
SPEISEN FRISCH FÜR  
SIE ZU, UND BRINGEN  
SIE GERNE AN DEN  
TISCH.**