

HOTEL

FAFLERALP
 LÖTSCHENTAL

ÖFFNUNGSZEITEN

Selbstbedienungsrestaurant

11.30 - 19.00 Uhr

Warme Küche

11.30 – 18.30 Uhr

Restaurant im 1. Stock

18.30 - 21.00 Uhr

HERZLICH WILLKOMMEN

TYPISCH WALLIS

Brättji mit Walliser Fleisch & Käse	28
Brättji mit Trockenfleisch	30
Brättji mit Walliser Käse	25
Hirsch Trockenwurst 200g	19

KLEINE SPEISEN

Walliser Gerstensuppe	14
Tagessuppe	9
Faflersalat klein	9
Faflersalat gross	14
Portion Walliser Frites	10

FÜR KINDER

Loichi's	
Lauch-Apfel Quiche & Käsechip	10
Maggrone mit Tomatensauce	12
Schnitzel mit Nusspanade & Frites	16



WARME SPEISEN

Cholera mit Faflersalat (ca. 25 min)	26
--------------------------------------	----

Fafler Käseschnitte	21
mit Schinken	22
mit Spiegelei	22
mit Schinken & Spiegelei	24

Butterrösti	21
mit Speck	22
mit Spiegelei	22
mit Speck & Spiegelei	24
mit Käse	25

Älpler Maggrone klassisch oder vegi	23
-------------------------------------	----

Schnitzel vom Schwein in Nusspanade	
Walliser Frites	28

DESSERT

Früchtekuchen	7
mit Schlagrahm	+ 1.5

Crème brûlée	12
--------------	----

COUPES

Nussbecher	14
Baumnuß- und Vanilleglace, Karamell, Baumnüsse, Rahm	

Beschwipster Walliser	15
Vanilleglace, Schnapsaprikosen, Rahm	

Caféglace	14
Mocca- und Vanilleglace, Espresso, Rahm	

Coupe Dänemark	14
Vanilleglace, Schokosauce, Rahm	

Fruchtbecher	13
3 Kugeln Glace, Saisonfrucht, Rahm	

Glace / Sorbet	pro Kugel	4
mit Rahm		+ 1.5
mit Schuss 2 cl		+ 8

Rahmglace: Vanille, Erdbeer, Mocca,
Schokolade, Baumnuß, Caramel

Sorbets: Aprikose, Birne, Apfel, Zwetschge

WEINE

	1 dl	5 dl	7.5 dl
Fendant Imesch	4	20	
Johannisberg Imesch	4.5	22	
Pinot Noir Imesch	5	25	
Schaumwein A. Mathier	9		59
Amigne Candide Bridy			55
Heida Jodernkellerei			59
Petite Arvine Rouvinez	9		62
Œil de Perdrix Ch. Bayard	7		48
Cornalin Rouvinez	10		68

BIER & CIDER

Wirt Lager	33 cl	5
Gurten Lager	50 cl	7
Feldschlösschen ohne Alkohol	33 cl	4.5
Schneider Weisse	50 cl	7.5
Sierrvoise Rousse	25 cl	7
Hoppy People IPA	33 cl	8
Ramseier Suure Moscht	49 cl	7

APERRO & SPIRITUS

San Bitter / Crodino	10 cl	6
Walliser Abricot Spritz	20 cl	11
Aperol Spritz	20 cl	11
Abricot, Williams, Génépi	2 cl	8
Boozuluiter, Vieille Prune	2 cl	9
Ramazotti, Campari	4 cl	7
Mineral-/ Saftzuschlag		nix

FRUCHTIG WALLIS

Die Auswahl unserer Walliser Säfte variiert je nach Saison.

	3 dl	5 dl	1 l
Fruchtsäfte	5	8	15
Apfel / Traube / Aprikose			
Fruchtschorle	4.5	6	11
mit Fafler Quellwasser			

WASSER & SÜSS

Unser Fafler Wasser stammt von der Quelle im uistren Tal. Geniessen Sie es mit oder ohne Kohlensäure.

	3 dl	5 dl	1 l
Fafler Quellwasser	3	4	7
Fafler Quellwasser mit Sirup	4	5	9
Eistee hausgemacht	4.5	6	11
Süssgetränke (CH)		5.5	
Rivella Rot / Elmer Citro			
Sinalco / Sinalco-Coca			

KAFFEE & SCHOGGI

Unser Fair Trade Kaffee wird nachhaltig in Brasilien beschafft und vom Kaffeehaus „Cervino“ in Naters geröstet.

Kaffee Crème / Milchkaffee / Espresso	4.5
Cappuccino / Latte Macchiato	5
Heisse Schoggi / Ovo	4.5
Edelschoggi 56% Bäckerei Moreillon	7

SPEZIALKAFFEE

Kaffee fertig, Kaffee Lutz (Zwetschge, Kräuter, Kernobst)	8
Kaffee Boozu mit Rahm	9
Kaffee Abricot / Williams mit Rahm	9

L'ART DU THÉ

Thé im Thermos	20
Schwarztee	4.5
Assam Gelakey	
Kräuter & Früchte Aufguss	4.5
Alpen Chic / Ingwer-Zitronengras	
Minze mit Grüntee / Verveine Bio	
Kamille / Symphonie de Fruits	

HOTEL



FAFLERALP

LÖTSCHENTAL

ÖFFNUNGSZEITEN

Selbstbedienungsrestaurant

11.30 - 19.00 Uhr

Warme Küche

11.30 - 18.30 Uhr

Restaurant im 1. Stock

18.30 - 21.00 Uhr

HERZLICH WILLKOMMEN