

Wilde Wochen im Lötschental

Herzlich Willkommen bei den «wilden Wochen»
vom 03. September bis 22. November 2020

Bereits zum 9. Mal finden die Wilden Wochen im Lötschental statt und erneut warten die Gastronomiebetriebe mit kulinarischen Leckerbissen. Wer Wildspezialitäten mag oder sie im herbstlichen Ambiente bei einem guten Glas Wein kennen lernen möchte, der kommt bei den «wilden Wochen» im Lötschental voll auf seine Kosten. Während dieser Zeit bietet sich Ihnen die Gelegenheit, die verschiedensten Wildspezialitäten in sieben Restaurants zu testen.

NICHT VERGESSEN: Nach dem Essen den Wettbewerb ausfüllen oder QR Code scannen und tolle Preise gewinnen.

Ein grosser Dank geht an alle mitwirkenden Gastronomiebetriebe im Lötschental, unsere Gönner und all jene, die zur Durchführung dieser Veranstaltung beitragen.

Bitte beachten Sie die Angebotsdauer pro Restaurant.

Alle Menüs sind in drei verschiedene Preiskategorien eingeteilt:

Kategorie * CHF 40.00 - CHF 50.00
Kategorie ** CHF 50.00 - CHF 60.00
Kategorie *** CHF 60.00 - CHF 85.00

Lötschental
LAUCHERNALP

Lötschental Marketing AG
CH-3918 Wiler
Tel. +41 (0) 27 938 88 88
info@loetschental.ch
www.loetschental.ch

Restaurant Bietschhorn

3917 Kippel
Tel. +41 (0) 27 939 18 18
info@hotel-bietschhorn.ch
www.hotel-bietschhorn.ch
warme Küche: 11.00 - 14.00
17.30 - 22.30 Uhr

Ruhetag: Montag
Angebotsdauer: 18.09. - 08.11.2020
Preiskategorie * (Gämspfeffer) und
*** (Rehrücken)
*(hat der Jäger noch keins getroffen,
gibt's Walliser Hirschkpfeffer)

Gemischter Salat „Bietschhorn“

Gämspfeffer * - Civet de Chamois aus dem Lötschental
Spätzli, Rotkraut mit Marroni
oder

Rehrücken „Bietschhorn“ (ab 2 Personen)
- Selle de chevreuil flambé
reichhaltig garniert mit Früchten, Spätzli, Rotkraut mit Marroni,
Preiselbeeren, Wildrahmsauce

Bio-Vermicelles



Empfohlene Weine

„Jägerwein“ Pinot Noir du Valais AOC
Cuvée Madame Rosmarie Mathier rot AOCV
Merlot Nadia Mathier AOCV
Weinkellerei: Adrian & Diego MATHIER
NOUVEAU SALQUENEN AG

Auf der vielfältigen Wildkarte finden Sie übrigens auch einen vegetarischen Wild-Teller.

FAIRTRADE-Partner

Medusa, Tschello, Vreni & Küchenchef Herbert



Restaurant Lonza

3918 Wiler
Tel. +41 (0) 27 939 12 31
rest.lonza@bluewin.ch
www.restaurant-lonza.ch
warme Küche: 11.30 - 14.00
18.00 - 21.00 Uhr

Ruhetag: Mittwoch
Angebotsdauer:
25.09. - 22.11.2020
Preiskategorie ***

Lötschentaler Hirschterrine
mit Walliser Aprikosen-Chutney

Dreierlei vom heimischen Wild
(Reh | Hirsch | Wildschwein)
auf eingemachtem Melonenschnitt und Waldbeeren,
hausgemachten Spätzli und Rotkraut

Lötschentaler Heidelbeer – Parfait
oder
Waldbeeren – Tiramisu



Empfohlene Weine

Humagne Rouge, Cave St. Philippe, Salgesch
Merlot, Cave St. Philippe, Salgesch
Humagne Rouge Hurlevent AOC, Les Fils de Charles Favre, Sion

Das Restaurant Lonza befindet sich inmitten von Wiler. „Brosi“ überrascht immer wieder mit feinen Kreationen. Als Gastronomiebetrieb pflegt er eine natürliche, saisonale und regionale Küche. Bei einem Besuch sollten Sie Brosi's „Apfelbrot“ unbedingt probieren, es ist bei den Gästen von Nah und Fern äusserst beliebt.

Das Restaurant empfiehlt sich auch für
Catering, Firmenanlässe & Weidegustationen.
Ambros & Bernarda Henzen-Bellwald



Restaurant Nest- & Bietschhorn

3919 Ried bei Blatten
Tel. +41 (0) 27 939 11 06
info@nest-bietschhorn.ch
www.nest-bietschhorn.ch
warme Küche: 11.30 - 14.00
18.30 - 21.00 Uhr

Mittwoch ab 16.00 Uhr geöffnet, gelegentlicher Ruhetag anfangs Woche
Angebotsdauer: 18.09. - 1.11.2020
Preiskategorie ***



Amuse-bouche du Chef



Moderne Pastete vom Walliser Hirsch | Mini Romana |
Randen Vinaigrette | Süsskartoffel Sorbet

Entenleber Royal | Steinpilz Mandel Emulsion |
geräucherter Wildschwein Schinken

Im Colonnata Speck gerollte Reh Nüssli | Sellerie |
Birnen Chutney | Kartoffel Gnocchi

Karamalisierte Boskoop Apfel Tarte |
Lötschentaler Heidelbeer Sorbet | Doppelrahm

Ein Geheimtipp für Feinschmecker. Am Fusse des Bietschhorns, am Ried, finden Sie die Cuisine fraîcheur mit jugendlicher Gastfreundschaft.

Feinste Wildspezialitäten, traditionell & klassisch, angehaucht mit dem Duft der grossen weiten Welt. Auserlesene Tropfen der Walliser Weinberge und edle Eau de vie runden das Genuss Erlebnis ab, sei es im modern rustikalen Restaurant oder auf der Sonnenterrasse mit Panorama-Lounge.

Esther Bellwald & Laurent Hubert



Genussgutschein Lötschental

Verschenken Sie Genuss!

Die Gutscheine können einfach im WebShop unter
www.loetschental.ch/webshop bestellt werden.



LÖTSCHENTAL - DAS MAGISCHE TAL

Genuss-Tageskarte

Skitageskarte mit kulinarischem Höhepunkt



Skitageskarte begleitet von
Apéro, Hauptgang und Dessert mit Kaffee für 97.00 CHF
pro Person.

Lauchernalp
LÖTSCHENTAL

Bergrestaurant „Tellialp“

3919 Blatten
Tel. +41 (0) 79 740 23 15
kari.meyer@bluewin.ch
warme Küche: 11.00 - 15.00 Uhr

Angebotsdauer: 19.09. - 25.10.2020
Preiskategorie *

Restaurant Fafleralp

3919 Fafleralp
Tel. +41 (0) 27 939 14 51
welcome@fafleralp.ch
www.fafleralp.ch
Warme Küche: 11.00 – 21.00 Uhr

Angebotsdauer: 23.09. – 01.11.2020
Preiskategorie ***
Wild auf vegetarisch?
Wir freuen uns drauf!

Restaurant Breithorn

3919 Blatten
Tel. +41 (0) 27 939 14 66
info@hotelbreithorn.ch
www.hotelbreithorn.ch
Warme Küche: 11.30 - 13.30
18.00 - 20.30 Uhr

Ruhetag: Montag
Angebotsdauer: 23.09. – 31.10.2020
Preiskategorie **_***

Restaurant Edelweiss

3919 Blatten
Tel. +41 (0) 27 939 13 63
info@hoteledelweiss.ch
www.hoteledelweiss.ch
Warme Küche: 11.00 - 14.00
18.00 - 21.00 Uhr

Nachmittags kleine Karte
Angebotsdauer: 03.09. - 1.11.2020
Preiskategorie **_***

Wilde Wochen

03.09.-22.11.2020

www.loetschental.ch/wildewochen



Wildfleischsuppe

Gempfeffer
mit Spätzli,
Rotkraut,
Birnen mit Preiselbeeren

pürierte Zwetschge mit Vanilleeis



Empfohlene Weine

Pinot Noir „Tschäggättubluäd“, E. Constantin, Salgesch

Wildschweinschinken
Nüsslersalat
Preiselbeeren & Haselnussdressing

Kürbissuppe mit Sherry

Wildvariation an Feigenjus
Selleriekartoffelpüree

Wirsing

Baumnüsse & Kastanien

Marroni Mousse & Glühwein Zwetschggen



Weinempfehlung: Syrah 2018,
Glenz Josef & Töchter, Salgesch

Herbstsalat
Feigen | getrocknete Äpfel | Trauben | Nüsse |
Brombeeren-Vinaigrette

Entrecôte vom Hirsch am Knochen | Kürbispurée |
Heidelbeer-Honig Sauce | hausgemachte Spätzli |

Rotkraut | Rosenkohl

Marroni Variation



Empfohlene Weine

Humagne Rouge, Leukersonne Susten
Optimo, Nouveau Salquenen Salgesch

Das Hotel Breithorn befindet sich eingangs des malerischen Dorfes Blatten. Mit einer Postauto-Haltestelle direkt beim Hotel ist es der ideale Ausgangspunkt für Wanderungen und Skitouren.

Im Restaurant werden Sie mit saisonalen Köstlichkeiten, Walliser Spezialitäten und dem passenden Tropfen aus dem Weinkeller verwöhnt.

Marie-Madlen Rieder-Hasler &
Brigitte Lehner-Hasler



Carpaccio vom Hirsch
Schwarzwurzelcremesuppe

Radicchio-Frisée Salat, serviert mit Apfel,
Feigen und gerösteten Kichererbsen

Rehschnitzel auf einem Pfifferlingen-Beet
serviert mit Kastanien-Gnocchi
Rotkraut und Früchten

Kürbiscreme mit Pistazieneis



Zu den Vorspeisen: 2 dl Humagne blanc, Fernand Cina
Zum Hauptgang: 2 dl Merlot du Valais, Cave du Rhodan
dazu Blattner Bergwasser mit oder ohne Kohlensäure
Preis der Weinbegleitung CHF 28.00

Das Silencehotel und Restaurant Edelweiss befindet sich am östlichen Dorfrand von Blatten. Die grosse Sonnenterrasse und das heimelige Restaurant gewähren einen wunderschönen Ausblick auf die Lötschentaler Bergwelt und das Dorf Blatten. Sie finden bei uns eine grosse Auswahl an typischen schweizerischen und lokalen Gerichten, wobei wir viel Wert auf regionale Produkte legen. Neben den Wildspezialitäten wird Ihnen sicher das einheimische Lamm den Duft der Bergwelt in den Gaumen zaubern.

Charlotte & Lukas Kalbermatten-Ritler



LÖTSCHENTAL - DAS MAGISCHE TAL

In der kleinen romantischen Berghütte mitten auf dem Lötschentaler Höhenweg werden Sie im Bergrestaurant Tellialp verwöhnt. Der Tagesbetrieb mit einer herrlichen Aussicht auf die Lötschentaler Bergwelt freut sich, Ihnen ein Stück Wallis auf der Teller zu präsentieren. Das Team des Restaurant Tellialp freut sich, Sie im Sommer auf der Tellialp zu begrüßen.



Karl & Hildegard Meyer



Am Eingangstor zum UNESCO Weltnaturerbe Jungfrau - Aletsch - Bietschhorn erwartet Sie das Hotel Fafleralp & Restaurant mit 112-jähriger Tradition. Im Restaurant speisen Sie in historischem Ambiente. Die Weinkarte bietet Ihnen Walliser Spezialitäten vom Feinsten. Geniessen Sie die Wildspezialitäten und lassen Sie den Abend gemütlich ausklingen. In den alpin eingerichteten Zimmern kommen Sie nach dem Essen zur Ruhe.

Tatjana Jaggy & Sacha Bichsel

