

## Bergrestaurant „Tellialp“

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

Angebotsdauer: 18.09. - 31.10.2021  
Preiskategorie \*

## Restaurant Fafleralp

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

Angebotsdauer: 18.09. – 31.10.2021  
Preiskategorie \*\*\*  
Wild auf vegetarisch?  
Wir freuen uns drauf!

## Restaurant Breithorn

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

Ruhetag: Montag  
Angebotsdauer: 22.09. – 31.10.2021  
Preiskategorie \*\*\*

## Restaurant Edelweiss

3919 Blatten  
Tel. +41 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: 08.09. - 2.11.2021  
Preiskategorie \*\*

# Wilde Wochen

## September bis November

Angebotszeiten siehe jeweils beim Restaurant

[www.loetschental.ch/wildewochen](http://www.loetschental.ch/wildewochen)

**Loetschental**  
LAUCHERNALP

### Wildfleischsuppe

\*\*\*\*

Hirschpfeffer  
mit Spätzli,  
Rotkraut,  
Birnen mit Preiselbeeren

\*\*\*\*

pürierte Zwetschge mit Vanilleeis

☞☞☞

Empfohlene Weine

Pinot Noir „Tschäggtubluäd“, E. Constantin, Salgesch

### Wildschweinschinken

Nüsslersalat

Preiselbeeren & Haselnussdressing

\*\*\*\*

Kürbissuppe mit Steinpilzhaube

\*\*\*\*

Wildvariation an Feigenjus

Spätzli, Wirsing

Baumnüsse & Kastanien

\*\*\*\*

Walliser Käseauswahl mit Fruchtseuf

\*\*\*\*

Marroni Mousse & Glühwein Zwetschge

☞☞☞

Weinempfehlung: Syrah 2018,  
Glenz Josef & Töchter, Salgesch

### Jungsalat | Waldbeeren-Vinaigrette

\*\*\*\*

Filet vom Hirsch im Speckmantel | Heidelbeer-Schokoladen Sauce |  
hausgemachte Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl

\*\*\*\*

Butterteigkuchen | Herbstfrüchte | Eis

☞☞☞

Empfohlene Weine

Humagne Rouge, Leukersonne Susten

Optimo, Nouveau Salquenen Salgesch

### Kürbiscremesuppe

\*\*\*\*

Salat mit Pilzen und Feigen

\*\*\*\*

Entrecote vom Hirsch an Aprikosensosse  
serviert mit Kastanienspätzli, Rotkraut und Früchten

\*\*\*\*

Johannisbergkuchen

☞☞☞

Zu den Vorspeisen: 2 dl Heida, Chanton Weine, Visp  
Zum Hauptgang: 2 dl Syrah, Chanton Weine, Visp  
dazu Blattner Bergwasser mit oder ohne Kohlensäure  
Preis der Weinbegleitung CHF 30.00

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 dem 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 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



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



Das Hotel 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



# Wilde Wochen im Lötschental

Herzlich Willkommen bei den «wilden Wochen»  
von Anfang September bis Ende November 2021

Bereits zum 10. 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 35.00 - CHF 50.00  
Kategorie \*\* CHF 50.00 - CHF 65.00  
Kategorie \*\*\* CHF 65.00 - CHF 85.00

**lötschental**  
LAUCHERNALP

Lötschental Marketing AG  
3918 Wiler  
Tel. +41 27 938 88 88  
info@loetschental.ch  
www.loetschental.ch

## Gastro- & Camping Fafleralp

3919 Fafleralp  
Tel. +41 79 155 03 04  
info@camping-fafleralp.ch  
www.camping-fafleralp.ch  
warme Küche: 11.30 - 18.00 Uhr

Ruhetag: täglich offen, bei Regenwetter geschlossen  
Angebotsdauer: 25.09. - 01.11.2021  
Preiskategorie \*

Rehpfeffer  
Spätzli  
Rotkraut

\*\*\*\*

Coupe Nesselrode



Empfohlene Weine

Pinot Noir du Valais, Cave du Paradis, Sierre  
z'Ettrusch Guttra, Cuvé rouge barrique,  
Adrian & Diego Mathier, Salgesch

Der Gastro Fafleralp ist eine sympathische Verpflegungsstätte im Grünen mit einer grossartigen Aussicht auf unsere herrliche Bergwelt. Er befindet sich an der Ostseite des grossen Parkplatzes auf der Fafleralp. Ein integrierter Kinderspielplatz sorgt für Spiel und Spass bei unseren Kleinen. Gönnen Sie sich einen herbstlichen Ausflug auf die Fafleralp, vielleicht leuchten die Lärchen schon in Gold.

Das Team vom Gastro Fafleralp



**Gastro & Camping Fafleralp**  
Das Tor zur Alp.

## Restaurant Lonza

3918 Wiler  
Tel. +41 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: 30.09. - 21.11.2021  
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 – Creme  
oder  
Waldbeeren – Tiramisu



Empfohlene Weine

Humagne Rouge, Cave St. Philippe, Salgesch  
Jägerwii, Albert Mathier, Salgesch

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 lonza**  
Lötschental

## Restaurant Nest- & Bietschhorn

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

Ruhetag: Dienstag- und Mittwochmittag geschlossen  
Angebotsdauer: 23.09. - 1.11.2021  
Preiskategorie \*\*\*

Amuse-bouche du Chef

\*\*\*\*

Lötschentaler Gams Terrine | gepickeltes Randen Sorbet |  
Senf Creme

\*\*\*\*

Waldpilz Pastetli | Marroni | Chasselas Trauben |  
Walliser Hirsch Trockenfleisch

\*\*\*\*

Hirsch Entrecôte | kräftiger Wildjus | Sellerie | gebratene Birnen |  
Kartoffelpulpe mit Lärchenholz geräuchert

\*\*\*\*

Yuzu Zitronen Cremeux | Piemontaiser Haselnuss Biscuit |  
Heidelbeer Sorbet | knusprige Meringue

Das Genuss Menu saisonal inspiriert, wird ab 2 Personen serviert.

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



**Nest- und Bietschhorn**  
Das Genuss Hotel.

## Genussgutschein Lötschental

Verschenken Sie Genuss!

Die Gutscheine können einfach im WebShop unter  
[www.loetschental.ch/webshop](http://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 CHF  
99.00 pro Person.

**Lauchernalp**  
LÖTSCHENTAL