

Lieber Gast

Wir freuen uns, dass Sie sich für einen Aufenthalt im Pro Natura Zentrum Aletsch entschieden haben. Gerne machen wir Sie auf unseren ökologischen Grundgedanken aufmerksam.

Umweltbewusstsein und Verantwortung gegenüber der Natur prägen nicht nur unsere Aktivitäten, sondern auch die Angebote an Speisen und Getränken.

Nahrungsmittel:

Wir achten auf eine ausgewogene Ernährung. Im ökologischen Sinn bieten wir neben fleischhaltigen vermehrt auch vegetarische Gerichte an. Wenn immer möglich sind die Zutaten aus biologischer und regionaler Produktion, und wir legen grossen Wert auf Produkte aus fairem Handel.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Eier von glücklichen Hühnern mit Auslaufhaltung (KAGfreiland).

Um Sie „gluschtig“ zu machen, finden Sie nachfolgend zwei Menübeispiele:

Vegetarisch:

Frische Rübelicremesuppe

Gemischte Blattsalate

Buchweizen Crepes

mit einer Krautstiel-Baumnuß-Ricottafüllung
überbacken mit einer Käsesauce

Aprikosen im Blätterteigmantel
auf Vanillesauce

Mit Fleisch:

Hausgemachte Broccolicremesuppe

Gemischter Salat

Ragout vom Brigerberger Rind
in Begleitung von Gemüse aus Termen
dazu eine würzige Polenta

Frischer Fruchtsalat

Für AllergikerInnen ist die Zubereitung von glutenfreien und laktosefreien Mahlzeiten möglich. Wünsche nach veganer Küche können wir jedoch nicht berücksichtigen.

Getränke Angebot:

Der Apfelsaft stammt aus kontrollierter Bio-Produktion aus dem Unterwallis.

Unser Kaffee „Kaffa Espresso“ wächst wild in den Bergregenwäldern der äthiopischen Provinz Kaffa, der Urheimat des Kaffees, und nicht auf Plantagen. Länggass-Tee und Swiss Alpine Herbes liefern uns ein feines Teesortiment. Sowohl der Kaffee als auch der Tee stammen aus ökologisch orientiertem Anbau. Beide werden unter Fair Trade Bedingungen gehandelt.

Unsere Weine kommen ausschliesslich aus dem Wallis. Das kleine aber sorgfältig ausgewählte Sortiment umfasst Bioweine, aus der Kellerei Domaine de Beudon in Fully sowie Weine aus pilzresistenten Trauben (ungespritzt) aus der Diroso Kellerei in Turtmann.

Suonenbräu ist ein Bier aus Ausserberg (Lötschberg Sürdrampe), welches weder pasteurisiert noch mit Stabilisatoren versetzt ist. Das Bier ist infiltrierte und durch die Flaschengärung ist ein kleiner Anteil der gesunden Bierhefe vorhanden.

Das Wasser stammt vom Märjelengebiet und damit aus den hochalpinen Walliser Alpen.

Wir arbeiten daran, unsere Kenntnisse bezüglich Ernährung und Gesundheit zu erweitern und zu vertiefen, unser Verhalten laufend zu optimieren und so im Idealfall auch das Konsumverhalten der Gäste positiv zu beeinflussen.

Das Aletsch Team wünscht Ihnen eine genussreiche Zeit!