

Cher hôte,

Nous vous remercions d'avoir opté pour un séjour au Centre Pro Natura d'Aletsch, et c'est avec plaisir que nous vous exposons notre philosophie écologique.

Notre conscience et notre responsabilité pour l'environnement imprègnent non seulement nos activités, mais caractérisent également nos offres de mets et de boissons.

Aliments:

Nous veillons à offrir une alimentation équilibrée. Fidèles à notre conception écologique, nous proposons, outre des produits à base de viande, toujours davantage de menus végétariens. Dans la mesure du possible, les ingrédients proviennent de la production biologique et régionale, et nous accordons une grande importance aux produits issus du commerce équitable.

Nous servons exclusivement de la viande suisse et des œufs d'élevage en plein air (KAGfreiland).

Afin de vous mettre en appétit, voici deux exemples de menus:

Végétarien:

Crème de carottes fraîches

Salade mêlée

Crêpes à la farine de sarrasin
avec ricotta, bettes et noix
gratinées au fromage

Feuilleté d'abricots
sauce vanille

Avec viande:

Crème de brocolis maison

Salade mêlée

Ragoût de bœuf des montagnes de Brigue
Jardinière de légumes de Termen
polenta épicée

Salade de fruits

Pour les personnes allergiques, la préparation de repas sans gluten et sans lactose est possible. Par contre, nous ne proposons pas de plats végétaliens.

Offre de boissons:

Notre jus de pomme est issu d'une production bio contrôlée du Bas-Valais.

Notre café « Kaffa Espresso » pousse dans les hautes forêts tropicales de la province éthiopienne Kaffa, le berceau du café, et non dans des plantations. Notre assortiment de thé est diversifié avec du thé Länggass et Swiss Alpine Herbes. Notre café et notre thé proviennent de cultures écologiques et sont issus du commerce équitable.

Nos vins sont exclusivement produits en Valais. Le petit assortiment soigneusement sélectionné se compose de vins biologiques du Domaine de Beudon à Fully ainsi que de vins produits à partir de grappes résistantes aux champignons (non traitées) de la cave Diroso à Tourtemagne.

Suonenbräu est une bière provenant de Ausserberg (rampe sud du Lötschberg) et qui n'est ni pasteurisée ni additionnée de stabilisateurs. Elle est non filtrée et grâce à sa fermentation en bouteille elle contient une petite proportion de levures saines.

L'eau vient de la région de Märjelen, donc des hautes Alpes valaisannes.

Nous nous efforçons d'acquérir de nouvelles connaissances en matière d'alimentation et de santé, de les approfondir, de modifier notre comportement et donc, dans le cas idéal, d'exercer une influence positive sur les habitudes de consommation de nos hôtes.

L'équipe d'Aletsch vous souhaite un séjour très agréable et captivant!