

la Ferme

Desserts

Crème Caramel, Madagaskar-Vanille (1l) 8

La Ferme Dessertplatte, Serviert mit greyzerer doppelrahm 11

Dunkler Schokoladenkuchen, 50% Héritage Barry & Fleur de Sel (G,L,O)

Tages Tart (G,N,L,O)

Wallis Sorbet 15

Walliser Aprikose & Abricotine aus Wallis (2cl)

Eis & Sorbet vom Artisan Glacier 6

Sorbet: Walliser Birne / Walliser Aprikose

Eis: Haselnuss / Madagaskar-Vanille / Schokolade (l,so,o)

Süsswein

2023 Van Volxem, Riesling Spätlese 'Bockstein' – Mosel (5cl) 9

Spezialitäten an Heißgetränken

Glühwein, NV Glühwein rot, "Glüh Glüh", Swiss (15cl) 7.5

Irish Kaffe • Amaretto Kaffe • Frangelico Kaffe 9.5

o: Ei • l: Laktose • g: Gluten • m: Senf • n: Schalenfrüchte/Nsse • s: Sulfite • v: Vegetarisch • vg: Vegan • so: Soja Herkunft der Produkte: Alle Fleisch-, Mehl- und Lebensmittel stammen aus der Schweiz. Preise in CHF inkl. MwSt.

Digestifs & Spirituosen

Cocktails

Maker's Old Fashioned • Maker's Mark bourbon & bitters 10

Nikka Sour • Nikka from the Barrel, lemon, egg white & Angostura 10

Espresso Martini • Vodka 42Below, Kahlua Coffee Liqueur & espresso 10

Edelbrände • Grappa	(2cl)
Génépi Anniviers Savioz	6
Abricotine du Valais AOP Morand	7
Etter Distillerie, Prune Barrique	7
Grappa Riserva Barbaresco, Distilleria Levi	8
Williamine Morand (Karaffe)	11

Likör

Berliner Luft Pfefferminzlikör	5
Hausgemachter Limoncello	5
Williamine Moitié-Moitié Morand	7
Chartreuse Gelb	6
Chartreuse Grün	8

Whiskey

Monkey Shoulder Triple Malt, Scotch	6
Ardbeg 10yo, Islay	8
Macallan Double Cask 12yo, Speyside	12
Nikka from the Barrel, Japan	10

Cognac

Cognac Delamain Pale and Dry XO	14
---------------------------------	----

*Dies ist eine Auswahl unserer bevorzugten Digestifs. Die vollständige Karte ist auf
Anfrage erhältlich – unser Team hilft Ihnen gerne weiter.*