

la Ferme

Vinzel-Beignet mit Gruyère (V,G,L,M,S) 8	Klein-Rösti & Rindstatar (G,M) 13	Bricelet mit Koch schinken & Raclette (V,L,S,G) 13	Lachsforellen-Rillettes mit Zitrone, Dill & Toast (V,L,S) 23
---	--	--	---

vorspeisen

Gravlax Wallis Lachsforelle, säuerliche Kartoffel & Zitrone (L,S)	22
Französische Zwiebelsuppe, gratiniert mit Gruyère (L,G,SO)	15
Rindstatar, senfkörner, Eingelegtes & Toast 70g / 140g (M,G,S)	17/34
Endivien & Nüsslisalat, Crottin de Chavignol, Birne & Haselnuss (L,N)	14
Gegrillter Lauch, pochiertes Ei, Haselnuss & Ravigotesauce (E,N)	14

hauptgerichte

Angus Rind Entrecote 21 tage gereift, geröstete Zwiebelcreme mit Eau de Vie d'Abricots (L,SO,S)	44
Poulet Milanese, saisonale Salat, iiglegti Zwibele & Parmesan (G,L)	34
La Ferme Burger, Gruyère, Pancetta & karamellierte Zwiebelcreme (G,L)	30
Wurst mit Chasselasaus St-Prex, grober Senf, Oregano & Eingelegtes (S,M,G)	31
Kürbisrisotto, gebratene Pilze (V,L,S)	30
Lachsforelle filet in der Papillote, Spinat & Sauce Hollandaise (L,S)	39
Ricotta & Parmesan Gnuddi, frische Kräuter & hausgemachte Tomatensauce (V,G,L)	32

Hauspezialitäten

Kürbiscremesuppe, gebratene Foie Gras, Marroni, Haselnuss & Quinoa (L,N)	26
Walliser Käseschnitte, Raclettekäse, Kochschinken & Senf (G,M,S,L)	28
Geröstetes Mistkratzerle 500g ≈ mit Thymiansaft, Steinpilzen, Gruyère-Rahm & Petite Arvine (G,L,S)	59
Schweizer Rind Kotelett 900g ≈ 21 Tage dry aged, Grenaille-Kartoffeln & Saucen (für 2 pers.)	80pp

beilagen

Stäbchenpommes (VG)	7
Saisonsalat (VG)	6
Gerösteter Kürbis, Federkohl, Quinoa, Senf & Marroni (L,V)	6
Hausgemachte Rösti-Frites von Jatton Gavillet (VG)	9
Cremige Polenta mit Parmesan (V)	9
Gegrillter Romanesco, Rosinen & Pinienkerne (VG)	7

