

la Ferme

Desserts

La Ferme Dessertteller 12

Dunkle Schokoladentorte, 50% Héritage Barry & Fleur de sel (g,l,o)
Mürbeteigtorte, Mandelcreme mit Abricotine, obst der saison (g,n,l,o)

Serviert mit Doppelrahm

Glace & Sorbet vom Artisan Glacier

Sorbet: Walliser Birne – Walliser Aprikose (vg)

Glace: Haselnuss – Madagassische Vanille – Schokolade (l,g,o)

6 / kugel

Süßwein

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

Spezialitäten an Heißgetränken

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

Irish Coffee • Amaretto Coffee • Frangelico Coffee 9.5

e: Ei • l: Laktose • g: Gluten • m: Senf • n: Schalenfrüchte • s: Sulfite • v: Vegetarisch • vg: Vegan

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.