

la Ferme

Feine Walliser Charcuterie (s) 19	Mini Rösti & Rindstartar (g,m) 13	Bricelet mit Ziegenkäse, Haselnüssen, Berghonig (l,m,g) 9	Mini Croque mit Forelle (v,l,s) 9
--	--	--	--

vorspeisen

Lachsforelle-Carpaccio, Zitrus-Vinaigrette, Minze und Pistazien 70g / 140g (s)	24/42
Rindfleisch-Tartar, Senfsamen, Pickles & Toast 70g / 140g (g,m,o)	17/34
Spinatsalat, Parmesan, Trüffel- und Schwarzknoblauch-Vinaigrette (g,l)	14
Burrata, gegrillte Tomaten-Vinaigrette, Paprika-Granola, Saison-tomaten (l,g,n)	25

hauptgerichte

21 Tage gereiftes Angus-Entrecôte, Röstzwiebelrahm mit altem Walliser Marc (g,l,s)	44
Spinatsalat & Truthahnschnitzel, Cherrytomaten, Parmesan, Tartufa-Vinaigrette (g,l)	34
La Ferme Burger, Gruyère AOP, Pancetta & karamellierter Zwiebelrahm (g,l,o)	30
Truthahn Cordon bleu, Gruyère AOP und Walliser Schinken – Senfsamen-Jus (l,o,m,g)	40
Safranrisotto, grüner Spargel und alter Parmesan (v,ls)	30
Felchen filet Papillote & Hollandaise Sauce (l,s,o)	38

Hauspezialitäten

Perfekte Ei mit Spargel, Croutons und Walliser Speckrahm (l,s,g,o)	29
Walliser Luisier Fondue – kartoffeln und Pickles (g,s,l)	35
Schweizer Rind Kotelett 900g \approx 21 age dr aged, Grenaille-artoffeln Saucen (fr 2 pers.)	80pp

beilagen

Pommes allumette (VG)	8
Salat der Saison (VG)	6
Hausgemacht Rösti-Pommes von Jatton Gavillet (VG)	9
Sucrine mit Erbsli und Walliser Speck	8
Im Butter Gebratene kartoffeln	7

