
FEE CHÄLLER

Typisch Wallis

Herzlich Willkommen

Bienvenue Welcome

Schön, Sie bei uns zu begrüßen. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und geniessen Sie ein paar unvergessliche Stunden.

Hausapéro

Apéritif maison Housemade apéritif

Rosato AURA

Der fruchtig – frische Aperitif in rot

9.90



FEE CHÄLLER

Typisch Wallis

Vorspeisen

Walliser Teller Trockenfleisch, Speck, Wurst, Rohschinken, Hobelkäse 29.00
Assiette Valaisanne viande séchée, lard, saucisse, jambon cru, rebibes de fromage ½ 22.00
Valais plate with dried meat, bacon, sausage, raw ham, cheese shavings

Cholera auf Bleu du Valais Blätterteiggebäck mit Kartoffel, Äpfel und Speck gefüllt 16.50
Cholera Valaisanne sur bleu du valais (pâte feuilletée avec pommes de terre, pommes et lard)
Cholera on blue du valais sauce (puff pastries with potatoes, apple and bacon)

Suppen

Walliser Fendant – Käsesuppe 10.50
Soupe au vin blanc et fromage du Valais
White wine and cheese soup from the Valais

Klare Rindsbouillon mit Käse-Blätterteigstängel 9.50
Bouillon de bœuf avec allumettes de pâte feuilletée au fromage
Clear beef soup with puff pastry cheese straw

Salat

Verschiedene Blattsalate 9.50
Assortiment de laitues
Mixed leaf salads

Gemischter Salat 12.50
Salade mixte
Mixed salad

Nüsslisalat mit Brotwürfeli und Speck 16.50
Salade de mâche avec croûtons et lard
Lamb's lettuce with croûtons and bacon

mit Haus- oder Balsamicodressing
avec vinaigrette fait maison ou balsamique
with homemade or balsamic dressing

Käsefondues & Raclette

Die Klassische Hausmischung <i>Mélange classique fait maison</i> Classic homemade mixture	28.00
Walliser Tomaten-Fondue <i>Fondue aux tomates du Valais</i> Valais tomato fondue	30.00
Pilz-Speck-Fondue <i>Fondue champignons-lard</i> Mushrooms-bacon fondue	30.50
Fondue « Bleu du Valais » <i>Fondue avec Fromage bleu du Valais</i> Fondue with local blue cheese	33.00
Ämrich - Fondue mit Whisky (mit Walliser Weizenbier) <i>Fondue avec Ämrich et Whisky (avec bière blanche du valais)</i> Fondue with Ämrich and Whisky (local white beer)	33.00
Portion Raclette mit Kartoffeln und Silberzwiebeln <i>Portion de raclette avec pommes de terre et petits oignons blancs</i> Portion of raclette with potatoes and pearl onions	9.50

Fleischfondues

Fondue Bourguignonne (ab 2 Personen)

200g Rindsentrecôte in Würfel geschnitten mit Garnituren
4 feine Saucen, Pommes Frites oder Reis

pro Person

49.50

Fondue Bourguignonne (à partir de 2 personnes) 200g d'entrecôte de bœuf couper en cubes avec garnitures 4 délicieuses sauces, pommes frites ou riz

Fondue Bourguignonne (from 2 persons on) 200g of garnished diced beef entrecôte
4 delicious sauces, French fries or rice

Zusatzportion Rindsfleisch

Supplément de bœuf
Supplementary beef

pro 100g

8.50

Fondue Chinoise à discrétion (ab 2 Personen)

Fleischsorten: Rind, Lamm, Truthahn, Schwein
Sechs hausgemachte Saucen, Reis, Pommes frites

pro Person

58.50

*Fondue Chinoise à discrétion (à partir de 2 personnes) Viande: bœuf, agneau, dinde, porc
Six sauces fait maison, riz, pommes frites*

Meat fondue à discretion (from 2 persons) meat varieties: beef, lamb, turkey, pork
Six homemade sauces, rice, French fries

Grill & Fleischgerichte

<p>Saas-Fee Burger mit Käse, Speck und Zwiebeln dazu  Natura-Beef Pommes Frites und hausgemachter BBQ Sauce <i>Saas – Fee Burger avec fromage, larde et oignons, pommes frites et sauce de BBQ</i> <i>Saas – Fee Burger with cheese, bacon, and onions, French fries and homemade BBQ sauce</i></p>	25.50
<p>Rindsentrecôte vom Grill mit Pommes frites, Gemüse und Kräuterbutter <i>Entrecôte de bœuf grillé avec pommes frites, légumes et beurre maître d’hôtel</i> <i>Grilled beef steak with pommes frites, vegetables and herb butter</i></p>	39.00
<p>Geschmortes Kalbsbäggli mit Polenta und Wintergemüse <i>Joues de veau braisées « en pot de fonte », polenta et légumes d’hiver</i> <i>Veal cheeks braised in a casting pot with polenta an winter vegetables</i></p>	38.00

Rösti

<p>Walliser: Rösti mit Tomatenscheiben und Käse überbacken <i>Roesti avec tranches de tomates gratiné au fromage</i> <i>Roesti with tomato slices and gratinated with cheese</i></p>	19.00
<p>Dorf Metzger Bratwurst Dry Aged mit Rösti und Zwiebelsauce <i>Saucisse à rôtir du boucher du village avec Roesti et sauce à l’oignon</i> <i>Fried sausage from the local butcher with Roesti and onion sauce</i></p>	25.00
<p>Fisherman’s: Rösti mit Rauchlachs, Zwiebelringen und Kräuterquark <i>Roesti avec saumon fumé, rondelles d’oignons et fromage blanc aux herbes fines</i> <i>Roesti with smoked salmon, onion rings and herbs curd</i></p>	26.50

Desserts

Pflaumenkompott mit Vanilleeis	10.50
<i>Compote aux prunes avec glace à la vanille</i> <i>Plums compote with vanilla ice cream</i>	
Gebrannte Creme nach altem Emmentaler Rezept	11.00
<i>Crème caramel selon une vieille recette de l'Emmental</i> <i>Caramel cream according to an old Emmental recipe</i>	
Limettenkuchen mit Kirschparfait und Mascarponecreme	12.50
<i>Tarte au citron vert et parfait de cerise avec crème de mascarpone</i> <i>Lime cake with cherry parfait and mascarpone cream</i>	

Fleischherkunft

Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Rind:	Schweiz/ Irland oder Uruguay
Lamm:	Schweiz/Neuseeland
Geflügel:	Schweiz
Pferd:	Schweiz / Kanada
Süsswasserfische:	Schweizer Gewässer
Crevetten:	MSC Zertifiziert

Teils verarbeiten wir Natura Beef von Edgar Imhof aus Raron. Diese Gerichte finden Sie auf der Tageskarte und sind speziell mit dem Natura Beef Logo gegenzeichnet.

Grundsätzlich verarbeiten wir **nur** Fleisch ohne Wachstumshormone und Antibiotika, sowie von Tieren aus artgerechter Haltung!

Lieber Gast

Sie als verantwortungsbewusster Konsument legen privat vielleicht auch Wert auf gesunde, regional, artengerecht und nachhaltig produzierte Lebensmittel. Die Grossverteiler bieten Ihnen dazu bereits ein umfangreiches Sortiment an geeigneten Produkten an. In der Gastronomie hat sich diese Entwicklung und eine entsprechende Vielfalt leider noch nicht so sehr durchgesetzt.

Wir bekennen uns zu einem grundsätzlich nachhaltigen, umwelt- und sozial-verträglichen Handeln. Deshalb verzichten wir ganz bewusst auf einige kritische Produkte: einerseits servieren wir keine vom Aussterben bedrohten Fische und Meerestiere (wie Schildkröten, Hummer, Stör (Kaviar), Wal, Hai etc.) und andererseits meiden wir Lebensmittel, hinter deren Produktionsmethoden wir nicht stehen können (wie Gänsestopfleber, Froschschenkel, asiatische Shrimpsfarmen etc.). Ausnahmen gibt es nur, wenn es sich um MSC- oder Bio-zertifizierte Produkte handelt.*

Wo immer möglich verwenden wir frische und möglichst regional produzierte Nahrungsmittel, auch wenn diese etwas teurer im Einkauf sind. Bei den Kolonialwaren bevorzugen wir fair gehandelte Produkte; so finden Sie bei uns z.B. ausschliesslich Max Havelaar zertifizierten Kaffee des Familienunternehmens Blaser Cafe. Aber auch beim Orangensaft, beim Zucker, und bei den Bananen haben wir uns für Max Havelaar – zertifizierte Produkte entschieden. Beim Tee unterstützen wir die Rainforest Alliance, um den wesentlichen Ursachen von Umweltzerstörung zu begegnen.

Es ist und bleibt unser Ansporn, Ihnen ein kulinarisches Erlebnis erster Güte zu bieten und dennoch Genuss mit Nachhaltigkeit und attraktivem Preis in Einklang zu bringen. Sie sollen sich schliesslich bei uns in jeder Beziehung wohl fühlen!

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit und Ihre Unterstützung

Ihr La Ferme Team

**) MSC (Marine Stewardship council) – zertifizierte Meerestiere stammen aus Wildfang ohne Ueberfischung und mit garantiertem Erhalt des Oekosystems (mehr unter www.msc.org).*