

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 Apéritif in rot

9.90



**Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt.
Bei Bezahlung in Euro (bar) oder Fremdwährungen (Karten) gilt der aktuelle Tageskurs**

*Tous les prix en francs suisses TVA inclus
pour paiement en Euro (en liquide) est valable le cours du jour*

All prices in Swiss francs inclusive VAT
for payment in Euro (Cash) or foreign currency (Cards) the current exchange rate applies

Salate

Saisonaler Blattsalat	9.50
<i>Laitues de saison</i>	½ 7.50
Seasonal green salad	
Gemischter Salat	12.50
<i>Salade mêlée</i>	½ 10.50
Mixed salad	
Nüsslisalat mit Brotwürfeln und Speck	16.50
<i>Salade de mâche avec croûtons et lard</i>	
Lamb's lettuce with croutons and bacon	

Wählen Sie dazu das Hausdressing oder Balsamico Salatsauce
Accompagné de sauce maison au balsamique
With homemade dressing or balsamic dressing

Vorspeisen

Ziegenkäse im Roggenbrotmantel mit getrockneten Tomaten	14.50
<i>Fromage de chèvre en croûte de pain de seigle aux tomates séchées</i>	
Goat cheese in a coat of rye bread with dried tomatoes	
Würziges Rauchforellentartar auf Apfel – Curry – Chutney	17.50
<i>Tartare de truite fumée épicée sur chutney de pommes au curry</i>	
Spicy Smoke Trout tartare on apple curry chutney	
Kalbscarpaccio mit Olivenöl, Kräutern, Knoblauch und Zitrone	22.50
<i>Carpaccio de veau à l'huile d'olives, herbes, ail et citron</i>	
Veal Carpaccio with olive oil, herbs, garlic and lemon	
“Falsche Schnecken” – Rindsfiletwürfel mit rassiger Kräutersauce	18.50
<i>Faux excargots (filet de bœuf), beurre à l'ail aux citron et herbes fines</i>	
Beef fillet cubes with herbs sauce	

**Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt.
Bei Bezahlung in Euro (bar) oder Fremdwährungen (Karten) gilt der aktuelle Tageskurs**

*Tous les prix en francs suisses TVA inclus
pour paiement en Euro (en liquide) est valable le cours du jour*

All prices in Swiss francs inclusive VAT
for payment in Euro (Cash) or foreign currency (Cards) the current exchange rate applies

Suppen

Walliser Fendant – Käsesuppe <i>Soupe au vin blanc et fromage du Valais</i> <i>White wine and cheese soup from the Valais</i>	10.50
Klare Rindsbouillon mit Käse-Blätterteigstängel <i>Bouillon de bœuf avec allumettes de pâte feuilletée au fromage</i> <i>Clear beef soup with puff pastry cheese straw</i>	9.50
Alpheusuppe mit Saaser Knoblauchwurst <i>Soupe au foin des Alpes avec une petite saucisse à l'ail « de la vallée de Saas »</i> <i>Alp hay soup with a local garlic sausage</i>	11.50

Vegetarische Gerichte

Bio Berg Käse Ravioli aus dem Goms an frischer Salbeibutter <i>Raviolis au fromage de montagne bio de Conches et beurre de sauge</i> <i>Mountain cheese ravioli from the Goms with fresh sage butter</i>	28.50 ½ 19.00
Hausgemachte Wahnussgnocchi mit Birnenspalten <i>Gnocchi de noix fait maison et poires</i> <i>Homemade walnut gnocchi with pears</i>	29.50
Gebratener Chinakohl mit Pfirsich-Reis <i>Choux chinois rôti avec riz à la pêche</i> <i>Fried Chinese cabbage with peach rice</i>	 25.00
Gemüsefrikadellen mit roten Linsen <i>Gâteaux de légumes avec lentilles rouges</i> <i>Vegetable cakes with red lentils</i>	 27.50

**Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt.
Bei Bezahlung in Euro (bar) oder Fremdwährungen (Karten) gilt der aktuelle Tageskurs**

*Tous les prix en francs suisses TVA inclus
pour paiement en Euro (en liquide) est valable le cours du jour*

All prices in Swiss francs inclusive VAT
for payment in Euro (Cash) or foreign currency (Cards) the current exchange rate applies

Fischgerichte

Frische Forelle aus Brig, blau oder gebraten mit Kartoffeln und Tomate <i>Truite bleu, ou rôtie aux pommes de terre et tomates</i> Fresh trout au bleu or roasted with potatoes and tomatoes	36.50
Gebratene Riesencrevette mit Gemüse und Ricotta Ravioli <i>Crevettes sautées aux légumes méditerranéens et ravioli à la ricotta</i> Fried prawns with mediterranean vegetables and Ricotta Ravioli	38.00 ½ 25.00
Gebratenes Eglifilet aus Raron auf Walnussgnocchi und Trauben <i>Filet de perche sautée de la ville de Raron, avec gnocchi aux noix et raisins</i> Fried filet of perch from Raron village with walnut gnocchi and grapes	48.00 ½ 32.00

Altbekannte Gerichte

Geschmortes Kalbsbäggli im Eisengusstöpfchen mit Polenta und Wintergemüse <i>Joues de veau braisées « en pot de fonte » accompagnées de polenta et légumes d'hiver</i> Veal cheeks braised in a casting pot with polenta and winter vegetables	38.00
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti <i>Emincé de veau zurichois avec roesti</i> Sliced veal Zurich style and roesti	41.00 ½ 30.00
Rindsfiletwürfel "Stroganow" mit Spätzli und Wintergemüse <i>Filet de bœuf aux dés "Stroganov" avec spaetzle et légumes d'hiver</i> Filet of beef in cubes "Stroganov" with spaetzle and winter vegetables	43.00 ½ 29.50
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Wintergemüse <i>Escalope de porc panée avec pommes frites et légumes d'hiver</i> Breaded pork escalope with French fries and winter vegetables	32.00 ½ 24.00
Rahmschnitzel vom Schwein mit Pilzrahmsauce und Bandnudeln <i>Escalope de porc à la crème champignons et pâtes</i> Pork escalope with mushroom cream sauce and noodles	32.00 ½ 24.00

**Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt.
Bei Bezahlung in Euro (bar) oder Fremdwährungen (Karten) gilt der aktuelle Tageskurs**

*Tous les prix en francs suisses TVA inclus
pour paiement en Euro (en liquide) est valable le cours du jour*

All prices in Swiss francs inclusive VAT
for payment in Euro (Cash) or foreign currency (Cards) the current exchange rate applies

Fondue

(ab 2 Personen, à partir de 2 personnes, from 2 persons)

Fleischfondue Chinoise à discrétion	(pro Person)	58.50
<i>Fondue Chinoise à discrétion</i>		
<i>Meat fondue Chinoise all you can eat</i>		
Fleischsorten: Rind, Lamm, Truthahn, Schwein		
<i>Assortiment de viande: bœuf, agneau, dinde, porc</i>		
<i>Meat varieties: beef, lamb, turkey, pork</i>		
Sechs hausgemachte Saucen, Reis und Pommes frites		
<i>Six sauces faites maison, riz et pommes frites</i>		
<i>Six homemade sauces, rice and French fries</i>		

**Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt.
Bei Bezahlung in Euro (bar) oder Fremdwährungen (Karten) gilt der aktuelle Tageskurs**

*Tous les prix en francs suisses TVA inclus
pour paiement en Euro (en liquide) est valable le cours du jour*

All prices in Swiss francs inclusive VAT
for payment in Euro (Cash) or foreign currency (Cards) the current exchange rate applies

Vom Grill

Grillteller (ca. 180 g) Grillades (180 g env.) Grill plate (ca. 180 g)	41.00
Rindsentrecôte (ca. 180 g) Entrecôte de bœuf (180 g env.) Sirloin steak (ca. 180 g)	42.00
Rindsfilet (ca. 180 g) Filet de bœuf (180 g env.) Fillet of beef (ca. 180 g)	52.00
Pferdeentrecôte (ca. 180 g) Entrecôte de cheval Sirloin steak of horse	43.00
Schweinefilet (ca. 180 g) Filet mignon de porc (180 g env.) Fillet of pork (ca. 180 g)	36.00

Eine Beilage nach Wahl: Rösti, Pommes frites, Reis, Nudeln, Polenta oder Spätzli
Garniture aux choix : roesti, pommes frites, riz, nouilles, polenta, ou spaetzli
Choice of one side-dish: roesti, French fries, rice, noodles, polenta, or spaetzli

Eine Sauce nach Wahl: Kräuterbutter, Béarnaise- oder Pfeffersauce, Café de Paris
Sauce aux choix: beurre aux fines herbes, sauce béarnaise, sauce au poivre, Café de Paris
Choice of one sauce: Herbs butter, tarragon butter sauce or pepper sauce, Café de Paris

**Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt.
Bei Bezahlung in Euro (bar) oder Fremdwährungen (Karten) gilt der aktuelle Tageskurs**

*Tous les prix en francs suisses TVA inclus
pour paiement en Euro (en liquide) est valable le cours du jour*

All prices in Swiss francs inclusive VAT
for payment in Euro (Cash) or foreign currency (Cards) the current exchange rate applies

Dessert

Gebrannte Creme nach altem Emmentaler Rezept <i>Crème caramel selon une vieille recette d' Emmental</i> Caramel cream according to an old Emmental recipe	11.00
Tobleronemousse mit marinierten Früchten und "Kambly Bretzeli" <i>Mousse au chocolat de « Toblerone » et fruits marinés « Kambly Bretzeli »</i> Toblerone mousse with marinated fruit and "Kambly Bretzeli"	15.00
Kürbiskernparfait mit Zwetschgenkompott <i>Parfait de graines de citrouille et compote de prunes</i> Pumpkin seed parfait with plum compote	12.50
Glacesorten, <i>glaces variés, ice cream flavours</i> Vanille, <i>vanille, vanilla</i> Mokka, <i>mocca, mocha</i> Schokolade, <i>chocolat, chocolate</i>	pro Kugel 3.00
Sorbetsorten, <i>sorbets variés, sorbet flavours</i> Apfel, <i>pomme, apple</i> Aprikose, <i>abricot, apricot</i> Erdbeer, <i>fraise, strawberry</i> Melone, <i>melon, melon</i> Zitrone, <i>citron, lemon</i>	pro Kugel 3.00
Mit Rahm, <i>avec crème, with cream</i>	+ 1.00

Käse

Überbackener Ziegenkäse mit Apfelschnitzen und Löwenzahnhonig <i>Fromage de chèvre gratiné et tranches de pomme avec miel de pissenlits</i> Gratinated goat cheese with apple slices and dandelion honey	12.50
--	-------

**Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt.
Bei Bezahlung in Euro (bar) oder Fremdwährungen (Karten) gilt der aktuelle Tageskurs**

*Tous les prix en francs suisses TVA inclus
pour paiement en Euro (en liquide) est valable le cours du jour*

All prices in Swiss francs inclusive VAT
for payment in Euro (Cash) or foreign currency (Cards) the current exchange rate applies

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 gekennzeichnet.

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

**Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt.
Bei Bezahlung in Euro (bar) oder Fremdwährungen (Karten) gilt der aktuelle Tageskurs**

*Tous les prix en francs suisses TVA inclus
pour paiement en Euro (en liquide) est valable le cours du jour*

All prices in Swiss francs inclusive VAT
for payment in Euro (Cash) or foreign currency (Cards) the current exchange rate applies

Restaurant
La Ferme

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).*

**Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt.
Bei Bezahlung in Euro (bar) oder Fremdwährungen (Karten) gilt der aktuelle Tageskurs**

*Tous les prix en francs suisses TVA inclus
pour paiement en Euro (en liquide) est valable le cours du jour*

*All prices in Swiss francs inclusive VAT
for payment in Euro (Cash) or foreign currency (Cards) the current exchange rate applies*