

Herzlich Willkommen

Bienvenue Welcome

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

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

Hausapéro

Apéritif maison Homemade 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 Laitues de saison Seasonal green salad	9.50 ½ 7.50
Gemischter Salat Salade mêlée Mixed salad	12.50 ½ 10.50
Tomatensalat mit Mozzarella Salade de tomate et mozzarella Tomatosalad with mozzarella	14.50 ½ 12.50

Wählen Sie dazu das Hausdressing oder Balsamico Salatsauce
Avec sauce fait maison ou sauce au balsamique
With homemade dressing or balsamic dressing

Suppen

Walliser Fendant – Käsesuppe Soupe au vin blanc et fromage du Valais White wine and cheese soup from the Valais	10.50
Klare Rindsbouillon mit Käse - Blätterteigstängel Bouillon de bœuf avec allumettes de pâte feuilleté au fromage Clear beef soup with puff pastry cheese straw	9.50
Gazpacho mit Croutons, Tomatenwürfel und frischem Brennesselpesto Gazpacho avec croutons, tomates concassé et pesto de l'ortie Gazpacho with croutons, tomatoes and pesto of stinging nettle	10.50

**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

Vorspeisen

- Ziegenkäse im Roggenbrotmantel mit getrockneten Tomaten 14.50
Fromage de chèvre en croûte de pain de seigle aux tomates séchées
Goat cheese in a coat of rye bread with dried tomatoes
- Kalbscarpaccio mit Olivenöl, Kräutern, Knoblauch und Zitrone 22.50
Carpaccio de veau avec huile d'olives, herbes, ail et citron
Veal Carpaccio with olive oil, herbs, garlic and lemon 
- Rindstartar „La Ferme“ mit Toast, Kapern und Parmesansegel (70gr.) 23.00
Tartare de bœuf « la Ferme » avec toast, câpre et parmesan
Beef Tartar "La Ferme" with Toast, capers and parmesan Hauptgang (140gr.) 39.50
- Marinierter Lachs und geräuchertes Forellenfilet an Estragonsauce 18.00
Saumon mariné et filet de truite fumée avec sauce à l'estragon
Marinated salmon and smoked trout fillet on tarragon sauce

Vegetarisch & Vegane Gerichte

- Nudeln mit Mozzarella und Brennesselpesto 23.50
Nouilles avec mozzarella et pesto de l'ortie ½ 16.00
Noodles with mozzarella and pesto of stinging nettle
- Gefüllte Ofen-Avocado mit gerösteten Kichererbsen 29.50
Avocat farci cuit au four et pois chiches grillés ½ 21.50
Stuffed Oven Avocado and roasted chickpeas 
- Ricotta Ravioli aus dem Goms mit Limetten - Salbeibutter 27.50
Raviolis à la ricotta avec citron vert et beurre de la sauge ½ 21.00
Ricotta ravioli with lime- and sage butter
- Gemüse Thai Curry mit Jasminreis 19.50
Curry thaï légumes avec du riz au jasmin ½ 15.00
Vegetable Thai curry with jasmine rice 

**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 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 mediterranem Gemüse und Ricotta Ravioli <i>Crevettes sautées aux légumes méditerranéens et Ricotta Ravioli</i> Fried prawns with mediterranean vegetables and Ricotta Ravioli	36.00 ½ 24.00
Gebratener Zander auf Sommergemüse, schwarze Nudeln und Safransauce <i>Sandre sautée sur les légumes d'été, les nouilles noires et sauce au safran</i> Fried pike-perch on summer vegetables, black noodles and saffron sauce	34.00 ½ 22.00
Gebratenes Felchenfilet auf lauwarmem Kartoffelsalat und Kräutermayonnaise <i>Filet de féra sautée sur la salade de pommes de terre tiède et mayonnaise aux herbes</i> Fried fillet of whitefish with potato salad and herb mayonnaise	41.00 ½ 29.50

Altbekannte Gerichte

Geschmortes Kalbsbäggli im Eisengusstöpfchen mit Polenta und Sommergemüse <i>Joues de veau braisées en pot de fonte à la polenta et légumes d'été</i> Veal cheeks braised in a casting pot with polenta and summer vegetables	38.00
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb und Rösti <i>Emincé de veau zurichois et roesti</i> Sliced veal Zurich style and roesti	39.00 ½ 30.00
Rindsfiletwürfel "Stroganow" mit Spätzli und Sommergemüse <i>Filet de bœuf "Stroganov" avec spaetzle et légumes d'été</i> Fillet of beef "Stroganov" with spaetzle and summer vegetables	43.00 ½ 29.50
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Sommergemüse <i>Escalope de porc panée avec pommes frites et légumes d'été</i> Breaded pork escalope with French fries and summer vegetables	29.00 ½ 22.00
Rahmschnitzel vom Schwein mit Pilzrahmsauce und Bandnudeln <i>Escalope de porc aux champignons à la crème et pâtes</i> Pork escalope with mushroom cream sauce and noodles	29.00 ½ 22.00

**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

Vom Grill

Grillteller (ca. 180 g) Grillades (180 g env.) Grill plate (ca. 180 g)	41.00
Rindsentrecôte (ca. 180 g) La véritable 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
Kalbssteak (ca. 180 g) Steak de veau (180 g env.) Veal steak (ca. 180 g)	48.00
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
Une garniture au 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
Une sauce au choix: beurre aux fines herbes, sauce béarnaise ou 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

Fondue

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

Fleischfondue Chinoise à discrétion (pro Person) 54.50
Fondue Chinoise
Meat fondue Chinoise

Fleischsorten: Rind, Lamm, Truthahn, Schwein
Sortes de viande: bœuf, agneau, dindon, porc
Meat varieties: beef, lamb, turkey, pork

Sechs hausgemachte Saucen, Reis, Pommes frites
Six sauces fait maison, riz, pommes frites
Six homemade sauces, rice, French fries



**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 Emmental</i> Caramel cream according to an old Emmental recipe	11.00
Mit Apricotine marinierte Aprikosen und Fior di latte glace <i>Les abricote marinées avec Abricotine et avec Fior di latte glace</i> With Apricotine marinated apricotes with Fior di latte ice cream	12.50
Himbeer-Schokoladen Tiramisu <i>Chocolat et framboise Tiramisu</i> Raspberry Chocolates Tiramisu	14.50
Glacesorten, <i>sortes de glaces, 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>sortes de sorbets, 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

Käseteller mit Walliser Aprikosen - Mango Chutney <i>Assiette de fromages avec chutney à la mangue & abricot</i> Cheese plate with chutney of apricot & mango	18.00
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