

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 9.90
Der fruchtig – frische Aperitif in rot



**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	9.90
Laitues de saison	½ 7.50
Seasonal green salad	
Gemischter Salat	12.50
Salade mêlée	½ 10.50
Mixed salad	
Nüsslisalat mit Brotwürfeln und Speck	16.50
Salade de mâche avec croûtons et lard	
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
Fromage de chèvre en croûte de pain de seigle aux tomates séchées	
Goat cheese in a coat of rye bread with dried tomatoes	
Couscous-Salat Gurken, getrockneten Tomaten, Ras el-Hanout, Fladenbrot	16.00
Salade de couscous avec concombres mariné, tomates séchées, Ras el-Hanout, pita pain	
Couscous salad with pickled cucumbers, dried tomatoes, Ras el-Hanout, and a pita bread	
Schweizer Kalbstatar Trüffelmayonnaise, lauwarmem Brioch & Rotweinschalotten	22.50
Tartare de veau suisse accompagné de mayonnaise à la truffe, brioche tiède et échalotes au vin rouge	
Swiss veal tartare accompanied by truffle mayonnaise, warmed brioche & red wine shallots	
Lauwarmer Riesencrevettensalat mit Avocado und Basilikum	21.50
Salade de crevettes géantes à l'avocat et au basilic	
Jumbo Shrimp Salad with Avocado and Basil	

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 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 feuilletée au fromage Clear beef soup with puff pastry cheese straw	9.50
Kürbissuppe mit geräuchertem Tofu und Kürbiskernen Soupe de potiron avec tofu fumé et graines de potiron Pumpkin soup with smoked tofu and pumpkin seeds	 9.50

Vegetarische Gerichte

Bio Berg Käse Ravioli aus dem Goms an frischer Salbeibutter Raviolis au fromage de montagne bio de Conches et beurre de sauge Mountain cheese ravioli from the Goms with fresh sage butter	28.50 ½ 21.00
Veganer Linsen Dal mit Granatapfel, Mango, Papadum, Gurken & Kokos Dal végétalien aux lentilles avec grenade, mangue, papadum, concombre et noix de coco Vegan Lentil Dal with pomegranate, mango, papadum, cucumber & coconut	 26.00
Veganer Artischockenrisotto mit Mandeln, Zitrone & Basilikum Risotto végane aux artichauts avec amandes, citron et sauge Vegan artichoke risotto with almonds, lemon & sage	 25.00 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

Fischgerichte

Gebratene Riesencrevetten mit Gemüse und Ricotta Ravioli 39.00
Crevettes sautées aux légumes méditerranéens et ravioli à la ricotta ½ 28.00
Fried prawns with mediterranean vegetables and Ricotta Ravioli

Gebratenes Eglifilet aus Raron 41.00
auf Erbsen-Süsskartoffelpüree begleitet von Rieslingschaum und Granola
Filet de perche sauté de Raron sur une purée de pois et patate douce accompagnée d'une mousse de Riesling et de granola
Fried fillet of perch from Raron on a pea sweet potato puree accompanied by Riesling foam and granola

Altbekannte Gerichte

Geschmortes Kalbsbäggli im Eisengusstöpfchen mit Polenta und Wintergemüse 38.00
Joues de veau braisées « en pot de fonte » accompagnées de polenta et légumes d'hiver
Veal cheeks braised in a casting pot with polenta and winter vegetables

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti 41.00
Emincé de veau zurichois avec roesti ½ 33.00
Sliced veal Zurich style and roesti

Rindsfiletwürfel "Stroganow" mit Spätzli und Wintergemüse 43.00
Filet de bœuf aux dés "Stroganov" avec spaetzle et légumes d'hiver ½ 29.50
Fillet of beef in cubes "Stroganov" with spaetzle and winter vegetables

Surf'n'Turf, Miso Bearnaise, Pommes pont neuf und Wintergemüse 48.00
Surf'n'Turf Sauce béarnaise au miso, pommes pont neuf et légumes d'hiver
Surf'n'Turf Miso Bearnaise sauce, fried potatoes and winter vegetables

Rahmschnitzel vom Schwein mit Morchelsauce und Bandnudeln 35.00
Escalope de porc à la crème aux morilles et pâtes ½ 24.00
Pork escalope with morel cream sauce and noodles

Kalbsschnitzel Wiener Art mit lauwarmem Kartoffelsalat 41.00
Escalope de veau à la viennoise avec salade de pommes de terre tiède
Veal escalope Vienna style with warm potato salad

**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

Highlights

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

Fleischfondue Chinoise à discrétion (pro Person) 58.50
Fondue Chinoise à discrétion
Meat fondue Chinoise all you can eat

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

Acht hausgemachte Saucen, Reis und Pommes frites
Huite sauces faites maison, riz et pommes frites
Eight homemade sauces, rice and French fries

Chateaubriand
Sauce Bearnaise und Pfeffersauce, Kartoffelgratin und Gemüse (pro Person) 59.00
Sauce béarnaise et sauce au poivre, gratin dauphinoise et légumes (par personne)
Bearnaise sauce and pepper sauce, potato gratin and vegetables (per person)

Wir kochen Frisch! Daher dauert dieses Gericht mindestens 30 Minuten.
Nous cuisinons du frais ! C'est pourquoi ce plat dure au moins 30 minutes.
We cook Fresh! Therefore, this dish takes at least 30 minutes.

**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

Nusstorte mit Vanilleglace, Feigenespuma und reifem Balsamico 12.00
Tarte aux noix avec glace de la vanille, spuma de figues et un vinaigre balsamique mûr
Nut tart with vanilla ice cream, fig spuma and ripe balsamic

Crème brûlée mit Orangenaroma und Kokosglace 12.00
Crème brûlée aromatisée à l'orange et glace de noix de coco
Crème brûlée with orange flavour and coconut ice cream

Käse

Käseteller mit Chutney und hausgemachten Crackern 18.00
Plateau de fromages avec chutney et crackers faits maison
Cheese plate with chutney and homemade crackers

**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
Reh:	Schweiz/Österreich
Hirsch:	Schweiz/Österreich/Italien
Wildschwein:	Deutschland/Österreich/Italien
Wachtel:	Frankreich
Poulet:	Schweiz
Süsswasserfische:	Schweizer Gewässer
Hummer	Vereinigte Staaten
Crevetten:	Vietnam
Rauchlachs:	Bio, Zucht, Irland
frischer Lachs:	Zucht, Irland

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

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