

Suggestions du chef

Huitres Nr. 2	3 pce	6pce
<i>Élevé en France, Marennes-Oléron</i>	13.50	27.-
Salade la Ferme		37.-
<i>Salade, terrine foie gras, avocat, tomate cerise, pomme vert, fromage feta et noix de St- jacques</i>		
<i>Salad, foie gras terrine, avocado fruit, cherry tomatoe, green apple, feta cheese and scallops</i>		
Risotto au safran et noix de St- Jacques		33.-
Saffron risotto and scallops		
	+500g	+1000g
Loup de Mer grille	43.-	86.-
		+1000g
Loup de Mer en croûte de sel		89.-
Ceviche de loup de mer et pomme vert avec son chapeau d'encre de seiche	½ 20.-	31.-
Côte de bœuf à deux (800g)	prix par personne	55.-
Prime rib for two		
Tomahawk à deux (1000g)	prix par personne	65.-
Tomahawk for two		

Tous nos viandes sont servis avec :
Sauce poivre vert et sauce café de Paris
frites et légumes

Green pepper sauce, butter Café de Paris, homemade fries and vegetables



TERROIR

Les Raclettes de la Ferme le soir

Raclette du valais AOP au lait cru	37.-
Raclette du valais AOP , avec son ardoise du Terroir	46.-
Raclette forfait enfant (4 portions)	16.-
<i>Servie avec pomme de terre , cornichons et oignons</i>	
<i>Served with boiled potatoes, pickles and onions</i>	

Les Fondues Wyssmüller de la Ferme min 2 pers (prix par personne)

Fondue Création du Maître Fromager 200gr	28.-
Fondue Création au poivre épicé 200gr	30.-
Cheese fondue with spicy pepper	
Fondue Création aux herbes des Alpes BIO 200gr	31.-
Cheese fondue with herbs from the Alps	
Fondue Création Truffé 200gr	38.-
Cheese fondue with truffles	
Avec assiette du terroir	+9.-
<i>Servie avec du pain et pommes de terre</i>	
<i>Served with bread and boiled potatoes</i>	

Les Röstis

Rösti Valaisan	29.-
Fromage à raclette AOP et viande séchée du Val D`Anniviers	
Raclette cheese AOP and dried meat from Val D'Anniviers	
Rösti Montagnard	29.-
Fromage à raclette AOP, lard et œuf	
Raclette cheese AOP, grilled bacon and fried egg	
Rösti Biquette	29.-
Buchette de chèvre de Grimisuat	
Goat cheese from Grimisuat	
<i>Rösti nature et son curry de légumes</i>	29.-



Les entrées de la Ferme

<i>Crème de petits pois avec crumble de lard fumée</i> <i>Cream of peas with smoked bacon crumble</i>	15.-
<i>Salade verte</i> <i>Green salad</i>	7.-/12.-
<i>Salade mélanger</i> <i>Mixt salad</i>	11.-/18.-
<i>Salade de Chèvre chaud</i> <i>Mélange de salades, toast de chèvre de Grimisuat chaud enrobé de lard fumé, miel de nos abeilles et noix</i> <i>Mixt of salads, toasted goat cheese rolled with bacon, honey and walnuts</i>	19.-/26.-
<i>Salade César avec poulet</i> <i>Cesar salad with chicken</i> <i>Poulet grillée Suisse, coupeaux Parmesan, lard croustillant, tomates, croûtons, œuf avec sauce César</i> <i>Grilled chicken, parmesan cheese, grilled bacon, tomatoes, croutons, boiled egg and cesar sauce</i>	20.-/27.-
<i>Assiette du Terroir</i> <i>Viande séchée, lard, saucisse à l'ail, jambon cru, fromage AOP et pain de seigle</i> <i>Dried meat, bacon, garlic sausage, ham raclette cheese and rye bread</i>	21.-/29.-



CLASSIQUES

Nos Tartares

Tartare de thon mariné 33.-
Marinated tuna tartar
aux sésame et soja avec frites
Sesame and soy with homemade fries

Tartare de bœuf **SUISSE** 36.-
Beef tartar
Avec salade, frites et toasts
With salad, homemade fries and bread toasts

Tartare bœuf au foie gras 39.-
Beef tartar with foie gras on top
Avec frites, salade et toast
With homemade fries, salad and bread toast

 Tartare Vegetarien 28.-
Fromage Feta, avocat, citron, oignon rouge et persil
Feta cheese, avocado, lemon, red onion and parsley

Les Risottos

Risotto au Parmesan 26.-
Parmesan cheese risotto

Risotto à la Truffe noire 36.-
Black Truffles risotto

 Risotto au lait de coco et petits légumes 29.-
Coconut milk and vegetables risotto



METS

Nos Poissons

Sole Meunière

Meunière Sole

49.-

Servie avec riz et légumes

Served with rice and vegetables

Brochette de gambas grillées avec sauce à la mangue

35.-

Grilled prawns skewers with a mango sauce

Servie avec riz et légumes

Served with rice and vegetables

Nos Viandes

The Bistro Zinal burger

28.-

*Black Bun's, bœuf d'Hérens, sauce B.B.Q, bacon, fromage raclette AOP, oignons confit, tomate et cornichons.
servie avec frites et salade*

Black Bun's, beef from Hérens, sauce B.B.Q, bacon, raclette cheese AOP, candied onions, tomatoe and pickles.

Served with homemade fries and salad

*Entrecôte de Bœuf, **SUISSE** 200g sur réchaud*

39.-

Beef steak, served on hot pan

Beurre café de Paris avec frites et légumes

Café de Paris butter with homemade fries and vegetables

*Filet de bœuf, **SUISSE***

44.-

Beef fillet

sauce au poivre vert avec frites et légumes

Green pepper sauce with homemade fries and vegetables

Tagliata de Boeuf

45.-

Sauce Tigre qui pleure

Ribs de Porc façon américaine

29.-

Pork ribs american style

Avec pommes frites et légumes

Souris d'agneau

40.-

Lamb shank

Confit pendant 9 heures avec frites et légumes

Candied for 9 hours with homemade fries and vegetables

Les accompagnements au choix :

Röstí, riz, pommes nature

Supplément 3.-



Pour nos petits Loups

Chicken nuggets et frites	16.-
Mini burger et frites, Cheeseburger	17.-
Escalope de poulet grillée avec frites Grilled chicken breast with homemade fries	17.-

Nos Desserts

Cerises au Kirsch	12.-
Flan Caramel maison	12.-
Mille-feuilles à la vanille	14.-
Tarte fine au pomme avec glace caramel Mövenpick Thin apple pie with caramel ice cream	14.-
Cheesecake maison aux fruits rouges Homemade red fruits cheesecake	14.-
Moelleux au chocolat avec glace vanille Mövenpick Hot chocolate cake with vanilla ice cream	16.-
Café gourmand avec les surprises du Chef	16.-

Les Sorbet et les Glaces

Demandez notre carte **Mövenpick**

Bon Appétit

Tous nos produits sont choisis chez des artisans locaux qui les travaillent avec amour et savoir faire.

