

CARTE D'HIVER 2025

Saveurs de montagne



La Ferme du Soleil



Entrées & Petites Faim's

Salade verte

CHF 6.-

Salade fraîche, vinaigrette maison.

Salade mêlée

CHF 9.-

Salade verte, carottes, maïs, tomates & croûtons.

Velouté du jour, simple

CHF 12.-

Douceur de saison, selon le marché.

Velouté du jour, avec fromage d'alpage

CHF 16.-

Version gourmande, fromage fondu du Valais.

Oeuf parfait sur lit de poireaux,
crème légère au Raclette du Valais AOP

CHF 22.-

Alliance du crémeux et du goût d'alpage.

Salade d'hiver

CHF 25.-

Jambon, fromage, œuf, noix & croûtons dorés.

Salade de la Ferme

CHF 29.-

Chèvre chaud sur pain de campagne & miel du pays.





Plats & Spécialités

Filet mignon de porc aux morilles
& tagliatelles fraîches

Viande tendre & sauce parfumée.

CHF 42.-

Entrecôte de bœuf 200 g

Pièce grillée, servie avec frites maison & légumes de saison.

Sauce au choix :

Sauce morilles +CHF 8.-

Beurre aux herbes +CHF 5.-

CHF 42.-

Filet de bœuf 200 g

Pièce noble grillée,
servie avec frites maison & légumes de saison.

Sauce au choix :

Sauce morilles +CHF 8.-

Beurre aux herbes +CHF 5.-

CHF 54.-

Burger de la Ferme du Soleil

Pain artisanal, viande hachée de bœuf suisse,
fromage d'alpage, salade croquante,
oignons confits, sauce maison. Servi avec frites croustillantes.

CHF 28.-

Tartare de bœuf coupé au couteau

Préparé minute, relevé d'une touche de montagne.

Servi avec toasts & beurre maison et frites.

CHF 35.-

Fondue chinoise

Sauces maison, frites & riz.

CHF 45.-/pers.

Fondue bacchus

Sauces maison, frites & riz.

CHF 49.-/pers.

Gratin de légumes d'hiver,
fromage de chèvre & miel du pays

Plat végétarien fondant, parfumé & généreux.

CHF 32.-





Fondues, Croûtes & Raclettes

(minimum 2 personnes pour les fondues)

Fondue nature

CHF 25.-

Fromage d'alpage affiné, vin blanc & kirsch – mélange maison.
Servie avec pain rustique & pommes de terre.

Fondue aux bolets

CHF 29.-

Délicate, parfumée, champignons de saison.
Servie avec pain rustique & pommes de terre.

Fondue au piment d'Espelette

CHF 29.-

Légèrement relevée, arômes du Sud & d'alpage.
Servie avec pain rustique & pommes de terre.

Fondue à la tomate

CHF 32.-/pers.

Crémeuse, gourmande, touche acidulée.
Servie avec pain rustique & pommes de terre.

Croûte au fromage nature

CHF 22.-

Fromage fondu, pain rustique gratiné.

Croûte au fromage avec jambon du pays

CHF 24.-

Version gourmande & authentique.

Croûte complète (jambon & œuf)

CHF 26.-

La plus généreuse – jambon du pays, œuf & fromage fondu.

Raclette du Valais AOP – simple

CHF 32.-/pers.

Min. pour 4 pers., pommes vapeur, cornichons & oignons.

Raclette du Valais AOP

CHF 39.-/pers.

avec viande séchée & jambon du pays

Min. pour 4 pers., servie avec charcuterie artisanale.





Menu enfants

Servi avec un verre de sirop et une glace

Chicken maison

Servi avec frites maison.

CHF 15.-

Assiette de pâtes à la tomate nature

Sauce tomate douce, fromage râpé sur demande.

CHF 15.-

Steak haché maison & frites

Viande de bœuf suisse, frites maison.

CHF 15.-

Desserts & Douceurs

Panna cotta du Soleil, coulis de fruits rouges

Onctueuse, légère, rayon de douceur.

CHF 14.-

Moelleux au chocolat & glace vanille

"Les Givrées de Verbier"

Cœur coulant, alliance chaude & froide.

CHF 15.-

Tarte du jour

Selon l'inspiration du chef.

CHF 14.-

Café gourmand

Dégustation de petites douceurs maison.

CHF 15.-

Glaces & sorbets artisanaux

"Les Givrées de Verbier"

Boule Fabrication locale – parfums changeants.

CHF 6.-

