

CARTE D'HIVER 2025

Saveurs de montagne



La ferme du Soleil



Entrées & Petites Fâmes

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, CHF 22.-

crème légère au Raclette du Valais AOP

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.
Servie 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

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

CHF 25.-

Fondue aux bolets

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

CHF 29.-

Fondue au piment d'Espelette

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

CHF 29.-

Fondue à la tomate

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

CHF 32.-/pers.

Croûte au fromage nature

Fromage fondu, pain rustique gratiné.

CHF 22.-

Croûte au fromage avec jambon du pays

Version gourmande & authentique.

CHF 24.-

Croûte complète (jambon & œuf)

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

CHF 26.-

Raclette du Valais AOP – simple

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

CHF 32.-/pers.

Raclette du Valais AOP

avec viande séchée & jambon du pays

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

CHF 39.-/pers.





La Ferme du Soleil



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.-

