



“La Ferme à Fredy”

Menu

Demandez notre plat du jour

Ask for our dish of the day

Fragen Sie nach unserem Tagesgericht

Service du midi uniquement / Lunch service only / Nur Mittagsservice

1er Plats

Salade mêlée

Mixed salad

Gemischter Salat

CHF 10.-

Carpaccio de boeuf et ses copeaux de Parmesan

Beef carpaccio with Parmesan shavings

Rindercarpaccio mit Parmesanspänen

CHF 15.-

Assiette Valaisanne

Charcuterie board

Aufschnittplatte

CHF 19.-

Os à moelle sur ses toasts

Roasted bone marrow served on toast

Geröstetes Markbein auf Toast

CHF 23.-

Toutes taxes et services compris - Prix en Chf

Notre personnel est à votre disposition pour toute information sur les allergènes présents.

Nos Salades du moment

Salade Tomate Mozzarella, basilic



Tomato and mozzarella salad with basil

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum

CHF 24.-

Salade de chèvre avec ses samoussas chèvre/pomme/miel



Goat cheese salad with samosas, apple, and honey

Ziegenkäse-Salat mit Samosas, Apfel und Honig

CHF 26.-

Salade Nordique au Saumon, pamplemousse

Nordic salad with salmon and grapefruit

Nordischer Salat mit Lachs und Grapefruit

CHF 28.-

Nos Woks

Le wok végétarien, nouilles de riz, assortiment de légumes
sautés



Vegetarian wok with rice noodles and a medley of sautéed vegetables
Vegetarischer Wok mit Reisnudeln und einer Auswahl an gebratenem Gemüse

CHF 20.-

Le wok de volaille, nouilles chinoises, émincés de poulet et légumes

Chicken wok with Chinese noodles, sliced chicken, and vegetables

Hähnchen-Wok mit chinesischen Nudeln, Hähnchenstreifen und Gemüse

CHF 25.-

Le wok de gambas, nouilles chinoises, gambas et légumes du jour

Prawn wok with Chinese noodles, prawns, and seasonal vegetables

Garnelen-Wok mit chinesischen Nudeln, Garnelen und Gemüse des Tages

CHF 27.-

Le wok de boeuf, nouilles chinoises, émincés de boeuf et légumes du jour

Beef wok with Chinese noodles, sliced beef, and seasonal vegetables

Rindfleisch-Wok mit chinesischen Nudeln, Rindfleischstreifen und Gemüse des Tages

CHF 29.-

Option : sans gluten pour les woks sur demande

Toutes taxes et services compris - Prix en Chf

Notre personnel est à votre disposition pour toute information sur les allergènes présents

Viandes et Poissons

Haut de cuisse de Poulet façon du chef

Chef-style oven-roasted chicken thigh

Im Ofen gebratener Hähnchenoberkeule nach Art des Küchenchefs

CHF 27.-

Saumon sauce poireau à la crème

Salmon with creamy leek sauce

Lachs mit Lauchrahmsauce

CHF 30.-

Tartare de boeuf au couteau (180g)

Hand-cut beef tartare (180g)

Rindertatar Hand geschnitten (180 g)

CHF 32.-

Entrecôte de boeuf (220g), beurre maître d'hôtel maison

Beef ribeye steak (220g) with homemade maître d'hôtel butter

Rinderrippe (220 g) mit hausgemachter Maître-d'hôtel-Butter

CHF 41.-

Filet de boeuf (220g) au foie gras, sauce au poivre

Beef tenderloin (220g) topped with foie gras and served with pepper sauce

Rinderfilet (220 g) mit Gänseleber und Pfeffersauce

CHF 54.-

Nos viandes et nos poissons sont servis avec des légumes du jour.

Our meats and fish are served with seasonal vegetables.

Unser Fleisch und Fisch werden mit Gemüse des Tages serviert.

1 accompagnement au choix : Riz, tagliatelles, gratin de pommes de terre, frites

1 side dish of your choice: Rice, tagliatelle, potato gratin, French fries

1 Beilage nach Wahl: Reis, Tagliatelle, Kartoffelgratin, Pommes frites

.

Toutes taxes et services compris - Prix en Chf

Notre personnel est à votre disposition pour toute information sur les allergènes présents.

Burgers

Burger Végétarien, steak de légumes de saison 200g, guacamole, oignon confit



Crispy chicken burger with onion, pickles, and tomato

Crispy Chicken Burger mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Tomate

CHF 22.-

Crispy chicken burger with onion, pickles, and tomato

Crispy Chicken Burger mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Tomate

CHF 24.-

Bacon Burger, boeuf 200 g, oignon confit, cornichon, tomate, sauce bbq maison

Cheddar & bacon burger with onion, pickles, and tomato

Cheddar-Bacon-Burger mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Tomate

CHF 26.-

Burger Rossini (foie gras) oignon confit façon du Chef

Homemade beef burger (Foie gras) with goose liver

Hausgemachter Burger (Gänseleber)

CHF 35.-

Servi avec Frites & Salade

Served with French fries & salad

Serviert mit Pommes frites & Salat

Coin enfants (-10 ans)

Pâtes à la sauce tomate

Pasta with tomato sauce

Pasta mit Tomaten Sauce

CHF 12

Croustillant de Poulet & frites

Crispy chicken with French fries and salad

Knuspriges Hähnchen mit Pommes frites und Salat

CHF 12.-

Chipolata de veau & frites

Veal chipolata & French fries

Kalbs-Chipolata & Pommes frites

CHF 12.-

Toutes taxes et services compris - Prix en Chf

Notre personnel est à votre disposition pour toute information sur les allergènes présents.

Experience Suisse

Fondues à la viande

dès 2 personnes & Prix par personne
minimum 2 people & price per person
ab 2 Personen & Preis pro Person

Fondue Bourguignonne, Frites, (200g de Boeuf)

Burgundian meat fondue, French fries, and salad (200g of beef)
Burgunder Fleischfondue mit Pommes frites und Salat (200g Rindfleisch)

CHF 44.-

Fromages

dès 2 personnes & Prix par personne
minimum 2 people & price per person
ab 2 Personen & Preis pro Person

Fondue Moitié-Moitié (220 g par personne) Gruyère & Vacherin

Half-and-half cheese fondue (220g per person)

Fondue Moitié-Moitié (220g pro Person)

CHF 25.-



La Raclette à Fredy servie avec Pommes de terre en robe des champs

"Fredy's Raclette" served with jacket potatoes

"Fredys Raclette" serviert mit Pellkartoffeln

CHF 39.-



Experiences Internationales

Nems au poulet (4 pièces) servies avec sa sauce maison, salade et feuilles de menthe

Chicken nems (4 pieces) served with homemade sauce, salad, and mint leaves

Hähnchen-Nems (4 Stück), serviert mit hausgemachter Sauce, Salat und Minzblättern

CHF 16.-

Rouleau de printemps au poulet et crevette (4 pièces) avec sa sauce cacahuète

Chicken and shrimp summer rolls (4 pieces) served with peanut sauce

Sommerrollen mit Hähnchen und Garnelen (4 Stück), serviert mit Erdnusssauce

CHF 16.-

Bun bo, salade, nouille de riz, émincé de boeuf à la citronnelle, menthe

Bún bò – rice noodles with salad, lemongrass-marinated sliced beef, and fresh mint

Bún bò – Reisnudeln mit Salat, in Zitronengras marinierte Rindfleischstreifen und frische Minze

CHF 29.-

Fondues façon Thaï, nouilles et assortiment de légumes frais (200g de bœuf, gambas)

Thai-style fondue, noodles and a variety of fresh vegetables (200g beef, prawns)

Fondue nach Thai-Art, Nudeln und frisches Gemüse (200g Rindfleisch, Garnelen)

dès 2 personnes & Prix par personne / minimum 2 people & price per person / ab 2 Personen & Preis pro Person

CHF 45.-

Toutes taxes et services compris - Prix en Chf

Notre personnel est à votre disposition pour toute information sur les allergènes présents.

Desserts

Demandez notre dessert du jour
Ask for our dessert of the day
Fragen Sie nach unserem Dessert des Tages

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad
Frischer Obstsalat

CHF 10.-

Cheesecake maison

Homemade cheesecake
Hausgemachter Käsekuchen

CHF 12.-

Fondant au chocolat servi avec une boule de glace au choix

Chocolate fondant served with a scoop of ice cream of your choice
Schokoladenfondant serviert mit einer Kugel Eis nach Wahl

CHF 12.-

Sorbet arrosé

Liqueur-drenched sorbet
Sorbet mit einem Schuss Likör

CHF 14.-

Café gourmand

Gourmet coffee with a selection of mini desserts
Kaffee Gourmand mit einer Auswahl an Mini-Desserts

CHF 14.-

Vin gourmand

Dessert wine with a selection of mini desserts
Dessertwein mit einer Auswahl an Mini-Desserts

CHF 12.-

Les Boules de Glaces

Vanille, chocolat, fraise, caramel, expresso

Vanilla, chocolate, strawberry, caramel, expresso

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Karamell, Espresso

1 boule CHF 4.- / 2 boule CHF 7.-

Abricot, citron, poire, fraise, framboise, cassis **À venir**

Apricot, lemon, pear, strawberry, raspberry, blackcurrant

Aprikose, Zitrone, Birne, Erdbeere, Himbeere, Schwarze Johannisbeere

1 boule CHF 4.- / 2 boule CHF 7.-



Origine de nos viandes

Porc : Suisse

Entrecôte de boeuf : Suisse

Filet de boeuf : Australie/Suisse

Crevettes : VietNam

Saumon : Norvège

Poulet : Suisse

Steack Haché : Suisse



Sans gluten, gluten frei, Glutenfrei



Végétarien, Vegetarian, Vegetarisch

Nos équipes de la Ferme à Fredy et du Grand Chalet vous souhaite un agréable moment ainsi qu'un très bon appétit <3

Toutes taxes et services compris - Prix en Chf

Notre personnel est à votre disposition pour toute information sur les allergènes présents.

Petite Restauration 14H/17H

Light Meals 2PM–5PM

Kleine Speisen 14–17 Uhr

Salade mêlée CHF 10.-

Mixed salad

Gemischter Salat

Nems au poulet (4 pièces) servis avec sa sauce maison, salade, menthe CHF 16.-

Chicken nems (4 pieces) served with homemade sauce, salad, and mint leaves

Hähnchen-Nems (4 Stück), serviert mit hausgemachter Sauce, Salat und Minzblättern

Assiette valaisanne CHF18

Valais-style meat and cheese plate

Walliser Teller mit Fleisch und Käse

Club sandwich jambon fromage, frites CHF 19.-

Ham & cheese club sandwich, fries

Club-Sandwich mit Schinken und Käse, Pommes

Club sandwich au poulet, frites CHF 20.-

Chicken club sandwich, fries

Club-Sandwich mit Hähnchen, Pommes

Salade Tomate Mozzarella, basilic CHF 24.-

Tomato Mozzarella salad with basil

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum

Bacon Burger, bœuf 200 g, oignon confit, cornichon, tomate, sauce BBQ maison CHF 26.-

Bacon Burger, 200g beef, caramelized onion, pickles, tomato, homemade BBQ sauce

Bacon-Burger, 200g Rindfleisch, konfierte Zwiebeln, Essiggurken, Tomaten, hausgemachte BBQ-Sauce

Salade de chèvre avec ses samoussas chèvre/pomme/miel CHF 26.-

Goat cheese salad with goat cheese/apple/honey samosas

Ziegenkäsesalat mit Samosas aus Ziegenkäse/Apfel/Honig

Salade Nordique au saumon, pamplemousse CHF 28.-

Nordic salad with salmon and grapefruit

Nordischer Salat mit Lachs und Grapefruit

Nos équipes de la Ferme à Fredy et du Grand Chalet vous souhaite un agréable moment ainsi qu'un très bon appétit <3

Toutes taxes et services compris - Prix en Chf

Notre personnel est à votre disposition pour toute information sur les allergènes présents.

Boissons

Apéritifs

Petite Arvine, 1dl, valais	5
Martini's, 4 cl	6
Pastis, 2 cl	8
Jack Daniel, 4 cl	12
Gin Tonic, 4 cl	12

Cocktails

Kir Vaudois (chasselas & crème), 1 dl	6
Kir royal (prosecco & crème), 1 dl	9
Apérol Spritz	12
Campari Spritz	12

Bières bouteilles

Hk zero, 33cl	4.5
Ittinger Gold, 33 cl	5
Ittinger Amber, 33 cl	6
Erdinger Weissbier, 33 cl	6
Chouffe Blonde, 33 cl	9
Paix Dieu Triple, 33 cl	10



Boissons

Vins

Nos vins rouges

	1 dl	5dl	70/75 cl
Taboo rouge, prédominance garanoir, Suisse	5	25	36
Chant des Pierres, Pinot Noir, AOC Valais	-	-	49
Cornalin Réserve, AOC Valais	-	29	52
Merlot, AOC Valais	-	29	52
Syrah, AOC Valais	-	29	52
La réserve Merlot, Sauvignon, Syrah, AOC Valais	-	29	52
Rubis Noir, AOC Chablais	-	40	55

Nos vins blancs

	1 dl	5dl	70/75 cl
Taboo blanc, chasselas, sauvignon blanc, Suisse	5	25	36
Petite Arvine vieilles vignes, AOC Valais	-	32	49
Le Florin, AOC Chablais	-	-	45
Heïda vieilles vignes, AOC Valais			49
L'envol (vin d'apprenti, cuvée unique)	-	-	49

Rosé

	1 dl	5dl	70/75 cl
Taboo Rosé, pinot noir et gamay, pays Suisse	5	25	36
X Pink, assemblage, Valais	-	-	45

Toutes taxes et services compris - Prix en Chf

Notre personnel est à votre disposition pour toute information sur les allergènes présents.

Boissons

Caféterie

Café / Espresso / Ristretto / Déca	4
Thé	4
Capuccino	5
Chocolat chaud	5
Double espresso	5.5
Irish Coffee	12
French Coffee	12
Lait chaud /froid (3dl)	2

Minérales

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta	33 cl	5
Eau plate ou gazeuse	4.5 dl / 7.5 dl	5 / 9
Sirop (au choix)	2dl	1.5
Jus (Abricot, tomate)	25 cl	9

Digestifs

Grappa	2 cl	9
Limoncello	2 cl	6
Williamine	2 cl	9
Abricotine	2 cl	9