



Herzlich Willkommen bei le Farinet!

Um Ihre Sicherheit und das Wohlfühlen unserer Mitarbeiter zu versichern, schlagen wir Ihnen ein Menü vor,
das regelmässig desinfiziert werden kann.
Danke für Ihr Vertrauen und Verständnis.

Das Farinet Team

UNSERE VORSPEISEN ...

Rinds Carpaccio, Rucola und Parmigiano Reggiano	CHF 24.00
Feingesehnittener Tintenfisch - auf Rucola und eine Mittelmeersauce (Olivenöl und Zintonensaft)	CHF 22.00
San Daniele Schinken und Burrata di bufala	CHF 24.00
Zucchini nach „Farinet Art“	CHF 18.00
Auberginen Mille-Feuille alla Parmigiana - Auberginengratin, Mozzarella und Basilikum	CHF 19.00
Tagessuppe	CHF 12.00
Grüner Salat	CHF 6.00 CHF 8.00
Saison Salat	CHF 8.00 CHF 12.00

NACHHER ...

Risotto mit Steinpilz	CHF 26.00
Scialatielli all'Amalfitana - hausgemachte Teigwaren mit Tomaten, Auberginen und geräuchertem Käse	CHF 26.00
Spaghetti Sciuè-Sciuè - Spaghetti mit Kirschtomaten und Basilikum	CHF 18.00
Les „Flambés du Farinet“ in Parmigiano - jeder Monat ein neuer flambierter Vorschlag	CHF 24.00 CHF 32.00
Ravioli Caprese - hausgemachte Ravioli, Ricotta Füllung, Majora, Mozzarella und Tomatensauce	CHF 26.00
Gnocchi mit Zucchini und roten Garnelen aus Mazara del Vallo	CHF 28.00

*Unsere Teigwaren sind „à la Minute“ gekocht.

UNSER FISCH ...

Grillierter Wolfsbarschfilet  *	CHF 41.00
Egli Filet „Löe“ - serviert mit gemischtem Salat und Pommes Allumettes oder Dampfkartoffeln	CHF 39.00
Gegrillte Seezunge - 500g - 600g   *	CHF 52.00
Seezunge „Meunière“ - 500g-600g  *	CHF 54.00

*Unsere Fische werden mit Dampfkartoffeln und frischen Gemüsen serviert.

Herkunft der Fische: Egli Filet (Schweiz), Sohle (Holland), Seebarsch (Türkei), Tintenfisch (Marokko), Gambas (Italien)

UNSER FLEISCH ...

Kalbsossobuco Cremolato - serviert mit Kartoffelmousseline mit Zitronenthymian	CHF 46.00
Rinds Tagliata, Rucola und Parmigianospäne 	CHF 43.00
Kalbsschnitzel nach Ambrosiana - Mailänder Schnitzel, Rucola und Kirschtomaten 	CHF 43.00
Gegrilltes Rindsfilet  *	CHF 45.00
Rindsfilet mit Morchel Sauce*	CHF 50.00
Rindstartar (wird vor Ihnen vorbereitet) - gemischter Salat, Pommes Frites und Toasts 	CHF 40.00
Lammkoteletts nach Scottadito - gegrillt und mit Olivenöl und Rosmarin parfümiert 	CHF 42.00
Hamburger « Farinet » - Rindfleisch 200g, geräucherter Käse, Tomaten und grüner Salat	CHF 25.00

Das Fleisch wird mit Pommes Frites und frischen Gemüsen serviert.

Herkunft des Fleisches: Rind (Schweiz), Kalb (Schweiz), Lamm (Irland)

UNSERE VEGETARISCHE UND VEGANSPEISEN ...

Quinoa nach Cassoulet Art und Gemüse mit Madras Curry   	CHF 22.00
Seitan Geschnetzeltes, Kokosmilch, Erdnüsse Creme, Reis und Saisongemüse  	CHF 32.00
Früchte Minestrone   	CHF 10.00

FÜR DIE JUNGS ...

Teigwaren mit Tomatensauce	CHF 14.00
Teigwaren mit Bolognese Sauce	CHF 16.00
Hausgemachte Gnocchi Sciuè-Sciuè - mit Tomatensauce	CHF 17.00
Kalbsschnitzel mit Pommes Frites	CHF 24.00

ET POUR TERMINER EN DOUCEUR...

*Desserts imaginés par Myriam Isoz et Céline Buissonier
Et réalisés par l'équipe des Pâtissiers Taillens*

Crème Brûlée Poire-Tonka

Crème brûlée à la poire et parfumée à la fève Tonka, Feuilleté caramélisé, sorbet poire _____ **CHF 10.00**

(Sans feuilleté caramélisé, convient aux sans gluten 🌱)

Tiramisù "della Nonna" _____ **CHF 10.00**

Finger Pep's

Mousse exotique accompagnée d'un sorbet citron _____ **CHF 10.00**

Tarte "Madong"

*Tarte Chocolat aux notes boisées relevée au Cognac Fine Champagne,
Eclats d'amandes délicatement fumés, sorbet Cognac Fine Champagne* _____ **CHF 12.00**

Tarte Tatin

Pommes caramélisées et cuites « à l'envers », Sablé breton, sauce caramel, glace vanille _____ **CHF 12.00**

Gourmand moi ?

Quelques douceurs pour accompagner votre café _____ **CHF 12.00**

Assortiment de glaces et sorbets maison ☒

La Boule _____ **CHF 3.80**

En accompagnement de votre dessert, nous vous suggérons :

Fontana degli Angeli (Rosé, Moscato Brachetto – Acqui Terme – 1dl) _____ **CHF 10.00**



LA CAVE DU FARINET

LES VINS BLANCS DU VALAIS

Fendant

Fendant Les Murettes (Gilliard SA, Sion)	Fr. 24 (50cl)
Fendant Les Terrasses (Jean-René Germanier, Vétroz)	Fr. 36 (75cl)
Fendant (Cave Tambourin, Corin)	Fr. 36 (75 cl)
Fendant « Dame de Sion » (Charles Favre, Sion)	Fr. 30 (70cl)

Johannisberg

Johannisberg Cuvée des Empereurs (Cave La Romaine, Flanthey)	Fr. 38 (75cl)
Johannisberg (Cave L'Or du Vent, Bernard Mermoud, Veyras)	Fr. 29 (50cl) Fr. 43 (75cl)

Chardonnay

Chardonnay (Cave Ardévaz Famille Boven, Chamoson)	Fr. 60 (70cl)
Chardonnay (Cave Chai du Baron, Bramois)	Fr. 68 (75cl)

Petite Arvine

Petite Arvine (Cave Charles Bonvin Fils, Sion)	Fr. 60 (75cl)
Petite Arvine (Charles Favre, Sion)	Fr. 45 (75cl)

Sauvignon

Sauvignon blanc (Gérald Clavien, Miège)	Fr. 65 (75cl)
---	---------------

Humagne blanche

Cave Jean-Bernard Berclaz (Venthône)	Fr. 53 (75cl)
--------------------------------------	---------------

Heida

Heida (Charles Favre, Sion)	Fr. 45 (75cl)
Heida (Gérald Besse, Martigny)	Fr. 50 (75cl)

LES ASSEMBLAGES BLANCS DU VALAIS

Tsampéhro blanc (Clos de Tsampéhro, Flanthey)	Fr. 80 (75cl)
Apologia blanc (Provins)	Fr. 38 (75cl)

LES VINS BLANCS D'AILLEURS

Roero Arneis DOCG (Piémont)	Fr. 38 (75cl)
Cervaro della Sala IGT (Antinori, Umbria)	Fr. 95 (75cl)

LES VINS ROUGES ET SPECIALITES DU VALAIS

Dôle

Dôle des Monts (Gilliard SA, Sion)	Fr. 26 (50cl)	Fr. 40 (75cl)
Dôle Les Grands Juges (Cave d'Anchettes, Venthône)	Fr. 26 (50cl)	Fr. 40 (75cl)

Gamay

Gamay Cave L'Or du Vent (Bernard Mermoud, Veyras)	Fr. 29 (50cl)	Fr. 45 (75cl)
Gamay Cave d'Anchettes (Venthône)	Fr. 27 (50cl)	Fr. 40 (75cl)
Gamay Cave le Tambourin (Corin)	Fr. 29 (50cl)	Fr. 40 (75cl)

Syrah

Syrah (Cave La Romaine, Flanthey)	Fr. 42 (50cl)	Fr. 62 (75cl)
Syrah Réserve - Cayas Syrah du Valais (Jean-René Germanier, Vétroz)		Fr. 78 (75cl)
Syrah (Cave Chai du Baron, Bramois)		Fr. 58 (75cl)

Pinot Noir

Pinot Noir Tête de Cuvée (Gérald Clavien, Miège)	Fr. 27 (37.5cl)	Fr. 58 (75 cl)
Pinot Noir Cave le Tambourin (Corin)	Fr. 30 (50cl)	Fr. 48 (75cl)
Pinot Noir « Enfer du Plaisir » (Patrick Regamey, Corin)		Fr. 67 (75cl)
Pinot Noir Balavaud Grand Cru (Jean-René Germanier, Vétroz)		Fr. 48 (75cl)
Pinot Noir Cave Pierre Robyr (Corin)	Fr. 33 (50cl)	Fr. 48 (75cl)

Merlot

Merlot Réserve (Pierre Robyr, Corin)		Fr. 45 (75cl)
Merlot Grand Métral (Provins)		Fr. 45 (75cl)

Cornalin

Cornalin (Cave d'Anchettes, Venthône)		Fr. 55 (75cl)
Cornalin (Cave L'Or du Vent, Veyras)		Fr. 60 (75cl)
Nokto Réserve 100% Cornalin (Cave Ozenit Granges)		Fr. 95 (75cl)
Cornalin (Cave la Romaine, Flanthey)		Fr. 62 (75cl)

Diolinoir

Diolinoir (Patrick Regamey, Corin)		Fr. 68 (75cl)
Diolinoir Domaine de l'Evêché (Provins, Sion)		Fr. 82 (75cl)

Humagne Rouge

Humagne Rouge (Cave d'Anchettes, Venthône)		Fr. 48 (75cl)
Humagne Rouge (Patrick Regamey, Corin)		Fr. 68 (75cl)

LES ASSEMBLAGES ROUGES DU VALAIS

Favi (Favre SA, Sion)	Fr. 26 (50cl)	Fr. 45 (75cl)	Fr. 72 (150cl)
Electus (Provins, Sion)			Fr. 175 (75cl)
Tourmentin (Rouvinez SA, Sierre)		Fr. 38 (37.5cl)	Fr. 63 (75cl)
Rouge d'Enfer AOP Maître de Chais (Provins, Sion)			Fr. 59 (75cl)
Clos de Tsampéhro rouge (Clos de Tsampéhro, Flanthey)			Fr. 125 (75cl)
Nez Noir (Rouvinez)			Fr. 53 (75 cl)

LES VINS ROUGES D'AILLEURS

Barolo 2015 (Pio Cesare)		Fr. 95(75cl)
Barbaresco 2013 (Pio Cesare)		Fr. 95 (75cl)
Primitivo Posta Piana (Puglia)		Fr. 55 (75cl)
Montepulciano d'Abruzzo DOC (Marina Cvetic, Abruzzo)		Fr. 54 (75cl)
Ripasso della Valpolicella DOC (Cami, Veneto)		Fr. 28 (50cl)
Amarone della Valpolicella DOC (Veneto)	Fr. 33 (50cl)	Fr. 59 (75cl)
Brunello di Montalcino DOCG (Banfi, Toscana)		Fr. 85 (75cl)
Tignanello (Antinori, Toscane) Sangiovese 80%, Cabernet sauvignon 15%, Cabernet franc 5%.		Fr. 140 (75cl)
Sassicaia (Bolgheri, Toscane) 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc		Fr. 250 (75cl)
Solaia IGT (Solaia, Toscana) Sangiovese 20%, Cabernet sauvignon 75%, Cabernet franc 5%.		Fr. 400 (75cl)
Le Crocine cuvée EVA BIO (Crocine, Toscana) Sangiovese 20%, Cabernet sauvignon 75%, Cabernet franc 5%.		Fr. 110 (75cl)
Le Crocine (Crocine, Toscana) 70% Cabernet Franc – 20% Merlot – 10% Cabernet Sauvignon.		Fr. 69 (75cl)
Bastardo DOC – (Preli, Piémont) – Barbera et Nebbiolo		Fr. 65 (75cl)
Tre Volte Monferrato DOC (Preli, Piémont) – Barbera, Nebbiolo et Cabernet Sauvignon		Fr. 65 (75cl)
Le Volte (Tenuta dell'Ornellaia Toscane) – Merlot, Sangiovese et Cabernet Sauvignon	Fr. 54 (75cl)	Fr. 95 (150cl)
Il Pino di Biserno (Bibbona Toscane) – Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	Fr. 45 (50cl)	Fr. 89 (75cl)
Le Serre Nuove DOC (Tenuta dell'Ornellaia, Toscane) – Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot		Fr. 90 (75cl)
Guidalberto (Tenuta San Guido, Toscane – Bolgheri) – Cabernet Sauvignon et Merlot		Fr. 79 (75cl)
Le Difese IGT (Tenuta San Guido, Toscane) – Cabernet, Sangiovese	Fr. 52 (75cl)	Fr. 95 (150cl)
Gaja Sito Moresco (Langhe, Piémont)– Nebbiolo, Barbera, Merlot		Fr. 95 (75cl)
Marchese Antinori DOCG, Riserva (Toscane)		Fr. 65 (75cl)
Insoglio del Cinghiale IGT (Tenuta di Biserno, Toscane)		Fr. 55 (75cl)

Château Chasse-Spleen (Céline Villars, Moulis) – Cru Bourgeois Exceptionnel – Bordeaux	Fr. 85 (75cl)
Château Talbot (St-Julien, Bordeaux)	Fr. 140 (75cl)
Château Neuf-du-Pape (Roger Perrin) – Grenache, Syrah et Mourvèdre	Fr. 58 (75cl)
Aloxe-Corton (Domaine Maillard, Bourgogne) – Pinot Noir	Fr. 74 (75cl)

Rioja (Marqués de Riscal)	Fr. 55 (75cl)
----------------------------------	---------------

LES VINS ROSES

Dôle Blanche (Gérald Clavien, Miège)	Fr. 52 (75cl)
Œil de Pedrix (Favre SA, Sion)	Fr. 39 (75cl)

LES VINS DE DESSERT, CHAMPAGNES ET MOUSSEUX

Moët & Chandon Brut (Champagne-France)	Fr. 100 (75cl)
Moët & Chandon Rosé (Champagne-France)	Fr. 160 (75cl)
Prosecco (Valdobbiadene – Veneto)	Fr. 50 (75cl)
Fontana degli Angeli Rosé (Moscato Brachetto – Acqui Terme – Preli)	Fr. 60 (75cl)