

FARINET'S BRUNCH

What is a Brunch ... typically a Sunday noon tradition combining breakfast and lunch.

SERVED EVERY SUNDAY BETWEEN 11 AM AND 3 PM, LE FARINET TEAM INVITES YOU TO DISCOVER OUR BRUNCH EXTENSIVE SELECTION.

Breads, pastries, freshly squeezed juices, verrines, cold appetizers, local cured meats, cheeses from our region, hot dishes, deserts and a few surprises all throughout your meal: served buffet style.

We are looking forward to welcoming you, whether with a special guest, your family or friends. Share this unique, tasty and relaxing experience, the highlight of a pleasant weekend.

Children up to 5 years old: free

Children 6 to 12 years old: CHF 30.00



For all the others: CHF 65.00



TO START ...

1/2

Beef Carpaccio, Rucola and Parmigiano Reggiano   _____ CHF 24.00

Pressata de poulpe (thinly sliced octopus'- salad)  
on rucola bed, served with Mediterranean dressing, olive oil, fresh lemon juice _____ CHF 22.00

Trilogy of marinated fishes
(Salmon with citrus fruit, spicy swordfish, anchovy in saor) _____ CHF 25.00


San Daniele ham and Burrata di bufala  _____ CHF 24.00


Fried Zucchini "Farinet style"  _____ CHF 18.00

Eggplant „Mille-feuille" alla parmigiana 
grilled eggplants, mozzarella and basilic _____ CHF 19.00


Green salad    _____ CHF 6.00 _____ CHF 8.00

Mixed salad    _____ CHF 8.00 _____ CHF 12.00

 met sans gluten

 met végétarien

 met végan

 met sans lactose

THEN...

1/2

Spaghetti Sciuè-Sciuè 
cherry tomatoes and basilic spaghetti _____ CHF 18.00

Spaghetti alla Nerano 
Spaghetti with zucchini _____ CHF 25.00

Scialatielli all'Amalfitana 
home-made pasta with tomatoes, eggplant and Scamorza _____ CHF 26.00

Ravioli Caprese
Tomato sauce home-made ravioli filled with ricotta, mozzarella and marjoram _____ CHF 26.00

Clams and chanterelles gnocchi _____ CHF 26.00

Lobster and lime risotto _____ CHF 28.00

Les Flambés du Farinet dans la Meule de Parmesan
with cognac Coursoisier VSOP
every month a new flambé offering _____ CHF 24.00 _____ CHF 32.00

All our pastas are « cooked to order »



SEAFOOD...

Grilled seabass filet *   _____ CHF 41.00

Perch Fillets „Löe“ 

served with a fresh mixed salad and a choice of steamed potatoes or French fries _____ CHF
39.00

Grilled Sole - 500g-600g*   _____ CHF 52.00

Sole "Meunière" - 500g-600g* _____ CHF 54.00

**Our fish is served with steamed potatoes and fresh garden vegetables.*

*Our fish come exclusively from: Perch (Switzerland), Salmon (Switzerland), Sole (Holland),
Seabass (Turkey), Octopus (Morocco), Clams (Italy), Swordfish (Italy), Anchovies (Italy),
Lobster (Denmark)*



MEAT...

Lemon veal Scaloppine _____ CHF 43.00

Veal Milanese à l'Ambosiana 
rucola and cherry tomatoes _____ CHF 45.00

Beef Tagliata, rucola and sliced Parmigiano Reggiano   _____ CHF 43.00

Grilled beef tenderloin  * _____ CHF 45.00

Grilled aged beef tenderloin served with a green pepper sauce * _____ CHF 48.00

Beef tartare, hand cut and prepared according to your taste  
served with mixed salad, French fries and toasts _____ CHF 40.00

Lamb chops "alla Scottadito" *  
grilled and olive oil infused with rosemary _____ CHF 42.00

Hamburger « Farinet »
fresh beef patty, Scamorza smoked cheese, lettuce and tomato, on a brioche bun _____ CHF 25.00

**Our meats are served with French fries and fresh vegetables.*

Our meats come exclusively from: *Switzerland (Beef and Veal), New Zealand (Lamb)*



OUR VEGETARIAN AND VEGAN DISHES ...

Cassoulet like Quinoa Madras Curry Vegetables    _____ CHF 22.00

Shredded Seitan, Coconut Milk, Peanut cream, Rice, Fresh Vegetables    _____ CHF 32.00

Fruits Minestrone    _____ CHF 10.00

LET'S NOT FORGET OUR « LITTLE ONES »...

Penne served with fresh tomato sauce _____ CHF 14.00

Penne served with Bolognese Sauce _____ CHF 16.00

Homemade gnocchi Sciuè-Sciuè _____ CHF 17.00
with tomato sauce

Mini veal Milanese and French fries _____ CHF 24.00



AND TO FINISH ON A SWEET NOTE ...

Desserts created by our pastry chefs at Taillens

Lime and Vanilla Crème Brûlée  _____ CHF 9.00

Tiramisù "della Nonna" _____ CHF 10.00

Finger « Fée Verte » 

Gluten-free, nut-free shortbread with blueberry coulis and stracciatella ice cream _____ CHF 10.00

Sacher 2.0

Gluten-free finger with apricot coulis, yoghurt ice cream, caramelised crushed almonds and orange crumbs _____

CHF 12.00

Tarte Tatin

Caramelized apples and homemade vanilla ice cream _____ CHF 12.00

Gourmet coffee

Selection of bite size delicious sweets to accompany your coffee _____ CHF 12.00

Our selection of homemade ice creams and sorbets 

Scoop _____ CHF 3.80

With your dessert, we suggest :

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



Farinet, le Robin des Bois Valaisan

Joseph-Samuel Farinet naît en 1845 dans la Vallée d'Aoste. Condamné à 18 jours de prison en 1869, il disparaît et on le retrouve en Valais, où il fabrique de fausses pièces pour la population échaudée par les fricotages entre la Banque Cantonale, alors tombée en faillite, les riches propriétaires et les hommes politiques.

Protégé par la population, il est arrêté en 1871 et emprisonné. Il s'échappera plusieurs fois, allant même jusqu'à séduire, paraît-il, la fille du geôlier qui l'aidera à s'évader.

Escroc ou héros de la liberté ?

En avril 1880, la police engage une véritable chasse à l'homme dans les gorges de la Salentse, sur les hauts de Leytron (VS). Tombé de fatigue ou sous les balles du Gendarme Cyrille Rey de Corin, le mystère reste intact. Déjà à cette époque, les versions divergent, mais la police de l'époque avait besoin d'un succès et de reconnaissance après tant d'années de cavale ...

Aujourd'hui, Farinet repose au pied de l'église de Sainte Catherine à Saillon.

En 1932, dans « Farinet ou la fausse monnaie », Ramuz en fera un mythe, repris au cinéma sous les traits de Jean-Louis Barrault, dans « Farinet ou l'or dans la montagne » ou de Stéphane Freiss, dans « Farinet, Héros et Hors la loi ».

Farinet a également donné son nom à la plus petite et célèbre vigne cadastrée du Monde (1,68 m²). Chaque année, des personnalités du sport, des arts viennent travailler ces quelques ceps, pour véhiculer encore longtemps la légende de ce Robin des Alpes.



Les pièces de 20 centimes falsifiées par Farinet.

