

FARINET'S BRUNCH

Der BRUNCH ... kommt von den beiden Wörtern : breakfast und lunch.

Jeden Sonntag von 11H bis 15H, Das FARINET-Team will ihnen ihr Brunch vorstellen.

Brot, Gebäck, Fruchtsäfte, verrines, kalte Vorspeisen, geheilt Wallis, Regionalkäse, warme Gerichte, Nachtisch und ein paar überraschungen : das alles erwartet euch beim Farinet, all dies ist als buffet zu finden und nach Wahl !

Jeden Sonntag morgen ist der Brunch da, um einen guten Moment zu verbringen, der weit aus mehr als nur ein Frühstück ist.

Wir empfangen euch mit offenen armen, sei es in Familien, als Paar oder unter Freunden um die Woche schön zu beenden.

Bis 5 Jahren: gratis

Von 5 bis 12 Jahren: CHF 30.00

Für alle über 12 Jahren: CHF 65.00



UNSERE VORSPEISEN ...


1/2

Rinds Carpaccio, Rucola und Parmigiano Reggiano   _____ CHF 24.00

Feingeschnittener Tintenfisch  
auf Rucola und eine Mittelmeersauce (Olivenöl und Zitronensaft) _____ CHF 22.00

Trilogie aus marinierten Fischen  
(Lachs mit Zitrusfrüchten, Schwertfisch mit Gewürzen, Sardellen nach Venediger SAOR Art) _____ CHF 25.00

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


Grüner Salat    _____ CHF 6.00 _____ CHF 8.00

Saison Salat    _____ CHF 8.00 _____ CHF 12.00

 met sans gluten

 met végétarien

 met végan

 met sans lactose

NACHER ...

1/2

Spaghetti Sciuè-Sciuè

Spaghetti mit Kirschtomaten und Basilikum _____ CHF 18.00

Spaghetti alla Nerano

mit Zucchini _____ CHF 25.00

Scialatielli all'Amalfitana

hausgemachte Teigwaren mit Tomaten, Auberginen und geräuchertem Käse _____ CHF 26.00

Ravioli Caprese

hausgemachte Ravioli, Ricotta Füllung, Majora, Mozzarella und Tomatensauce _____ CHF 26.00

Gnocchi mit Venusmuscheln und Pfifferlingen

_____ CHF 26.00

Risotto mit Flusskrebs und Lime

_____ CHF 28.00

Les „Flambés du Farinet“ in Parmigiano



mit Cognac Courvoisier VSOP

jeden Monat ein neuer Vorschlag _____ CHF 24.00 _____ CHF 32.00

Unsere Teigwaren sind à la „Minute“ gekocht.



UNSER FISCH ...

Grillierter Wolfsbarschfilet*   _____ CHF 41.00

Egli Filet „Löe“ 
serviert mit gemischtem Salat und Pommes Frites 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), Lachs (Schweiz), Sohle (Holland),
Seebarsch (Türkei), Tintenfisch (Marokko), Venusmuschel (Italien), Schwertfisch (Italien),
Sardellen (Italien), Flusskrebbs (Danmark)*




UNSER FLEISCH ...

Kalbsschnitzel mit Zitronensauce _____ CHF 43.00

Kalbsschnitzel nach Ambrosiana Art 

Mailänder Schnitzel, Rucola und Kirschtomaten _____ CHF 45.00

Rinds Tagliata, Rucola und Parmigianospäne  _____ CHF 43.00

Gegrilltes Rindsfilet *  _____ CHF 45.00

Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce * _____ CHF 48.00

Rindstartar (wird vor Ihnen vorbereitet)  

mit gemischtem Salat, Pommes Frites und Toasts _____ CHF 40.00

Lammkoteletts nach Scottadito Art *  

gegrillt und mit Olivenöl und Rosmarin parfümiert _____ CHF 42.00

Hamburger « Farinet »

Rindsfleisch 200g mit gerauchtem Käse, Tomaten und grünem Salat _____ CHF 25.00

**Das Fleisch wird mit Pommes Frites und frischen Gemüsen serviert.*

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



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 UNSERE 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



ETWAS SÜSSES ...

Desserts von den Pâtissiers Taillens realisiert

Limette und Vanille Crème Brûlée   _____ CHF 9.00

Tiramisù "della Nonna" _____ CHF 10.00

Finger « Fée Verte » 

Glutenfreies Sablé, Blaubeeren Coulis und Straciatella Glace _____ CHF 10.00

Sacher 2.0

Glutenfreies Dessert, Aprikosen Coulis, Jogurt Glace, karamellisierte Mandeln, Orange Splitten _____ CHF 12.00

Tarte Tatin

Caramelized apples and homemade vanilla ice cream _____ CHF 12.00

Café gourmand

Etwas Süsses mit ihrem Kaffee _____ CHF 12.00

Unsere hausgemachte Glace und Sorbets 

Kugel _____ CHF 3.80

Dazu empfehlen wir :

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.

