

# UNSERE VORSPEISEN

1/2

Rinds Carpaccio, Rucola und Parmigiano Reggiano   \_\_\_\_\_ CHF 24.50

Feing geschnittener Tintenfisch    
*auf Rucola und eine Mittelme ersauce (Olivenöl und Zintonensaft)* \_\_\_\_\_ CHF 23.00

Tages Suppe mit Saisongemüsen   \_\_\_\_\_ CHF 15.00

San Daniele Schinken und Burrata di bufala  \_\_\_\_\_ CHF 25.50

Zucchini nach „Farinet Art“  \_\_\_\_\_ CHF 19.00


Auberginen Mille-Feuille alla Parmigiana   
*Auberginengratin, Mozzarella und Basilikum* \_\_\_\_\_ CHF 19.50

Grüner Salat   \_\_\_\_\_ CHF 6.50 \_\_\_\_\_ CHF 8.50

Saison Salat   \_\_\_\_\_ CHF 8.50 \_\_\_\_\_ CHF 12.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

 glutenfrei

 vegetarisch

 vegan

 laktosefrei



# NACHER

1/2

## Spaghetti Sciuè-Sciuè

*Spaghetti mit Kirschtomaten und Basilikum* \_\_\_\_\_ CHF 18.00

## Scialatielli all'Amalfitana

*Hausgemachte Teigwaren mit Tomaten, Auberginen und geräuchertem Käse* \_\_\_\_\_ CHF 27.00

## Ravioli Caprese

*Hausgemachte Ravioli, Ricotta Füllung, Majora, Mozzarella und Tomatensauce* \_\_\_\_\_ CHF 27.00

**Gnocchi Gorgonzola Gran Riserva AOP mit schwarzer Trüffel ** \_\_\_\_\_ CHF 29.00

**Risotto mit Morcheln und Hummer ** \_\_\_\_\_ CHF 32.00

## „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 42.00

Egli Filet „Löe“   
*serviert mit gemischtem Salat und Pommes Frites oder Dampfkartoffeln* \_\_\_\_\_ CHF 45.00

Gegrillte Seezunge - 500g-600g \*   \_\_\_\_\_ CHF 54.00

Seezunge „Meunière“ - 500g-600g \* \_\_\_\_\_ CHF 56.00

*\* Unsere Fische werden mit Dampfkartoffeln und frischen Gemüsen serviert.*

***Herkunft der Fische:** Egli Filet (Schweiz), Sohle (Holland),  
Seebarsch (Türkei), Tintenfisch (Marokko), Hummer (Kanada)*



# UNSER FLEISCH

**Kalbs Ossobuco nach Mailänder Art**  
*mit Kartoffelstock* \_\_\_\_\_ CHF 44.00

**Kalbsschnitzel nach Ambrosiana Art**   
*Mailänder Schnitzel, Rucola und Kirschtomaten* \_\_\_\_\_ CHF 49.00

**Rindfleisch Tagliata nach Italiener Art**    
*Rucola Salat und Parmigiano Spänen* \_\_\_\_\_ CHF 45.00

**Gegrilltes Rindsfilet \***   \_\_\_\_\_ CHF 50.00

**Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce \*** \_\_\_\_\_ CHF 52.00

**Rindstatar nach Ihrem Geschmack**   
*mit gemischtem Salat, Pommes Frites und Toasts* \_\_\_\_\_ CHF 42.00

**Lammkoteletts nach Scottadito Art \***    
*gegrillt, mit Olivenöl und mit Mittelmeer Kräutern* \_\_\_\_\_ CHF 44.00

**Hamburger « Farinet »**  
*Rindfleisch, gerauchtem Käse, Tomaten und grünem Salat, Pommes Frites* \_\_\_\_\_ CHF 26.00

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

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



# UNSERE VEGANSPEISEN

Quinoa nach Cassoulet Art und Gemüse mit Madras Curry   \_\_\_\_\_ CHF 23.00

Seitan Geschnetzeltes, Kokosmilch, Erdnüsse Creme, Reis und Saisongemüse  \_\_\_\_\_ CHF 35.00

Früchte Minestrone   \_\_\_\_\_ CHF 12.00

# 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 25.00



# ETWAS SÜSSES

Desserts von den Pâtissiers Tailens realisiert

**Crème Brûlée mit Kokosnuss und Passionsfrucht Coulis**  \_\_\_\_\_ CHF 10.00

**Tiramisù “della Nonna”** \_\_\_\_\_ CHF 11.00

**Forêt Noire glacée**   
*Schokolade Biscuit, Griotte Sorbet mit confierten Kirschen, Eis Parfait mit dunkel Schokolade* \_\_\_\_\_ CHF 10.00

**Castagnata**   
*Kastanien und Mandeln Biscuit, Kastanienmousse mit Rhum* \_\_\_\_\_ CHF 11.00

**Tarte Tatin**  
*Karamellisierte Äpfel mit Vanille Eis und Caramel* \_\_\_\_\_ CHF 12.50

**Café gourmand**  
*Etwas Süsses mit ihrem Kaffee* \_\_\_\_\_ CHF 12.00

**Unsere hausgemachte Glace und Sorbets**   
*Kugel* \_\_\_\_\_ CHF 4.00

# 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 m<sup>2</sup>). 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.

