

# TO START

1/2

**Beef carpaccio, rucola and Parmigiano Reggiano**   \_\_\_\_\_ **CHF 24.50**

**Pressata de poulpe (thinly sliced octopus- salad)**    
*mediterranean dressing, olive oil, fresh lemon juice* \_\_\_\_\_ **CHF 23.00**

**Soup of the day with garden vegetables**   \_\_\_\_\_ **CHF 15.00**

**San Daniele ham and Burrata di bufala**  \_\_\_\_\_ **CHF 25.50**

**Fried zucchini "Farinet style"**  \_\_\_\_\_ **CHF 19.00**


**Eggplant „mille-feuille“ alla parmigiana**   
*grilled eggplants, mozzarella and basilic* \_\_\_\_\_ **CHF 19.50**

**Green salad**   \_\_\_\_\_ **CHF 6.50** \_\_\_\_\_ **CHF 8.50**


**Mixed salad**   \_\_\_\_\_ **CHF 8.50** \_\_\_\_\_ **CHF 12.50**

**If you have a food allergy, intolerance, or coeliac disease,  
please speak to the staff about the ingredients in your food and drink before you order**

 gluten-free

 vegetarian

 vegan

 lactose-free



# THEN

1/2

**Spaghetti Sciuè-Sciuè**   
*cherry tomatoes and basilic spaghetti* \_\_\_\_\_ CHF 18.00

**Scialatielli all'Amalfitana**   
*home-made pasta with tomatoes, eggplant and Scamorza* \_\_\_\_\_ CHF 27.00

**Ravioli Caprese**  
*tomato sauce home-made ravioli filled with ricotta, mozzarella and marjoram* \_\_\_\_\_ CHF 27.00

**Gran Riserva DOP gnocchi gorgonzola and black truffles**  \_\_\_\_\_ CHF 29.00

**Morels and lobster risotto**  \_\_\_\_\_ CHF 32.00

**Les flambés du Farinet dans la meule de parmesan**  
*with cognac Courvoisier VSOP*  
*every month a new flambé offering* \_\_\_\_\_ CHF 24.00 \_\_\_\_\_ CHF 32.00

**\* Minute made pasta**



# SEAFOOD

Grilled seabass filet \*   \_\_\_\_\_ CHF 42.00

Perch fillets „Löe“   
*served with a fresh mixed salad and a choice of steamed potatoes or french fries* \_\_\_\_\_ CHF 45.00

Grilled sole - 500g-600g \*   \_\_\_\_\_ CHF 54.00

Sole "meunière" - 500g-600g \* \_\_\_\_\_ CHF 56.00

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

*Our fish come exclusively from: Perch (Switzerland), Sole (Holland),  
Seabass (Turkey), Octopus (Morocco), Lobster (Canada)*



# MEAT

**Milanese veal ossobucco**  
*mashed potatoes* \_\_\_\_\_ CHF 44.00

**Veal milanese à l'Ambosiana**   
*rucola and cherry tomatoes* \_\_\_\_\_ CHF 49.00

**Italian-style beef tagliata**    
*rocket and Parmigiano Reggiano DOP shavings* \_\_\_\_\_ CHF 45.00

**Grilled beef tenderloin \***   \_\_\_\_\_ CHF 50.00

**Grilled aged beef tenderloin served with a green pepper sauce \*** \_\_\_\_\_ CHF 52.00

**Beef tartare, hand cut and prepared according to your taste**   
*served with mixed salad, french fries and toasts* \_\_\_\_\_ CHF 42.00

**Lamb chops "alla Scottadito"\***    
*Grilled, olive oil infused with mediterranean herbs* \_\_\_\_\_ CHF 44.00

**Hamburger « Farinet »**  
*fresh beef patty, Scamorza smoked cheese, lettuce and tomato, on a brioche bun* \_\_\_\_\_ CHF 26.00

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

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



# OUR VEGETARIAN AND VEGAN DISHES

Cassoulet like quinoa Madras Curry vegetables   \_\_\_\_\_ CHF 23.00

Shredded seitan, coconut milk, peanut cream, rice, fresh vegetables  \_\_\_\_\_ CHF 35.00

Fruits minestrone   \_\_\_\_\_ CHF 12.00

## 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  
*with tomato sauce* \_\_\_\_\_ CHF 17.00

Mini veal milanese and french fries \_\_\_\_\_ CHF 25.00



# AND TO FINISH ON A SWEET NOTE

Desserts created by our pastry chefs at Tailens

## Crème Brûlée coco passion

*Coconut crème brûlée, passion fruit coulis* \_\_\_\_\_ CHF 10.00

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

## Forêt Noire glacée

*chocolate biscuit, sour cherry sorbet, candied sour cherries, dark chocolate iced parfait* \_\_\_\_\_ CHF 10.00

## Castagnata

*Chestnut and almond biscuit, blackcurrant, rum chestnut mousse* \_\_\_\_\_ CHF 11.00

## Tarte Tatin

*caramelized apples and homemade vanilla ice cream* \_\_\_\_\_ CHF 12.50

## 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 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.

