

ZUM START

Melanzane Mille Feuille nach Pugliese Art

Melanzane-Gratin mit Mozzarella und Basilikum _____ CHF 20.00

Simmentaler Rinderfilet "Mi-cuit"

Roastbeef-Art, Mozzarella D.O.P., Thunfisch-Sauce, Bauernbrot-Chips _____ CHF 26.00

Caprese di Buffalo, aber anders

mit Tomaten, Mozzarella, Oliven, Croutons, gelbem Tomaten-Coulis _____ CHF 23.00

Rot-Thunfisch Tataki mit schwarzen Mohnsamen

halbgegart, Scarole-Reduktion, Balsamico-Mayonnaise, Sojasauce _____ CHF 29.00

DANN

Scialatelli all'Amalfitana

ausgemachte Pasta mit Tomaten, Melanzane, Scamorza (geräuchertem Käse) _____ CHF 27.00

Tagliatelle mit Steinpilzen und Pesto alla Genovese

Geschwenkte Steinpilze, Steinpilz-Chips _____ CHF 25.00

Ravioli gefüllt mit Burrata

Kirschtomaten, Pecorino, Pistazien und N'duja (scharfe kalabresische Wurstpaste) _____ CHF 26.00

Calamarata mit Rot-Thunfisch nach Genovese Art

Pasta mit Zwiebelkonfitüre und gebratenem Rot-Thunfisch _____ CHF 28.00

Risotto mit Pfifferlingen

Ziegenkäsefondue, Schwarzer Knoblauch _____ CHF 30.00

UNSERE FLEISCHGERICHTE

Rinderfilet mit Béarnaise-Sauce 
Saisonales Gemüse, Pommes Frites _____ **CHF 50.00**

Rinderfilet nach Rossini Art
mit Foie Gras, Wintergemüse, schwarzer Trüffel, Bratensaft, Pommes Frites _____ **CHF 53.00**

Reifer Rinder-Entrecôte am Knochen 
Morchel Sauce, Knusprige Artischocken, Wintergemüse, Pommes-frites _____ **CHF 57.00**

Paniertes Kalbsschnitzel nach Mailänder Art
Rucola mit Balsamico, Kirschtomaten, Parmesanspäne, Pommes Frites _____ **CHF 49.00**

UNSERE FISCHGERICHTE

Lötschberg-Egli Filet 
Aus dem klaren Wasser des Lötschberg-Massivs, mit gemischtem Salat und Pommes Frites _____ **CHF 45.00**

55°C gegarter Kabeljaufilet 
Gekochte Scarole, Kartoffelpüree, Sauce Vierge _____ **CHF 38.00**

Steinbuttfilet auf mediterrane Art 
Wintergarten und Kartoffelmousseline _____ **CHF 59.00**

FÜR UNSERE "KLEINEN"

Unseren kleinen Gästen bieten wir die Möglichkeit, alle Gerichte in Kinderportionen zu genießen - 20% Rabatt auf den Preis (bis zu 12 Jahre).

Alle unsere Gerichte sind auch zum Mitnehmen erhältlich mit einem Rabatt von 20%.

Herkunft unseres Fleisches: Rind (Schweiz), Kalb (Schweiz), Schwein (Italien und Schweiz), Entenleber (Frankreich)

Herkunft unserer Fische: Felchenfilet (Schweiz), Thunfisch (Atlantik), Crevetten (Atlantik), Kabeljau (Atlantik)

Herkunft unserer Brote: werden in Crans-Montana (CH) handgefertigt

Liebe Kundin, lieber Kunde, auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne alle Informationen zu den Allergenen in unseren Gerichten.



glutenfreie Speisen



vegetarische Speisen



vegane Speisen



laktosefreie Speisen



UNSERE TARTARE

Rinds Tartar à la Minute (180 g)

Mit dem Messer geschnittenes Rindfleisch _____ CHF 40.00

Farinet Tartar (180 g)

Mit Messer geschnittenes Rindfleisch, Gänseleber, schwarzer Trüffel, Pinienkerne _____ CHF 44.00

Rote Garnelen Tartar (120 g)

Limette, Mango, Minzöl _____ CHF 36.00

Lachstartar (150 g)

Wakame, Sesam _____ CHF 34.00

- Werden mit

- Unsere Tartare werden mit Crispers-Kartoffeln serviert

GOURMET STREET FOOD

Italienisches Panuozzo

Parma Rohschinken D.O.P, Tomaten, Basilikum, Mozzarella _____ CHF 23.00

Panuozzo Burger

Rinderhacksteak, grüner Salat, Tomaten, Cocktailsauce, Scamorza _____ CHF 25.00

Panuozzo Napoli

Porchetta, Friarielli, geräucherter Scamorza, grüner Salat, Tomaten, grüne sauce _____ CHF 24.00

- Unsere Panuozzi werden mit Crispers-Kartoffeln serviert

- Der Panuozzo ist ein typisch neapolitanisches Panini aus Pizzateig



ETWAS SÜSSES

Desserts, kreiert in Zusammenarbeit mit dem Taillens-Pâtissier-Team

Dessert der Woche

je nach Laune der Pâtissiers _____ CHF 11.00

Farinet Tiramisu

traditionelles Rezept, mit einem in Crans Montana geröstetem Espresso begleitet _____ CHF 12.00

Schokoladen-Moelleux

Vanillesauce und Schokoladeneis _____ CHF 12.00

Tarte Tatin

Karamellisierte und "verkehrt herum" gekochte Äpfel, Bretonischer Sandkuchen, Karamellsauce, Vanilleeis CHF 12.00

Bin ich ein Feinschmecker?

Einige Leckereien, um Ihren Kaffee zu begleiten _____ CHF 12.00

Hausgemachte Eis und Sorbets

Pro Kugel _____ CHF 4.00

Auf Entdeckungsreise durch die Geschmacksrichtungen des Digestifs

Genießen Sie das Ende Ihrer Mahlzeit mit unserer exquisiten Auswahl an Digestifs. Jeder sorgfältig ausgewählt, um Ihr kulinarisches Erlebnis zu vervollständigen.

Limoncello 32% CHF 9.00 Amaretto 28% CHF 9.00

Grappa di Barolo 44% CHF 14.00 Grappa di Barbaresco 40% CHF 14.00

Grappa di Moscato 42% CHF 12.00 Genepi d'Anniviers 41% CHF 9.00

Calvados 40% vieille prune CHF 11.00

Und vieles mehr auf Anfrage.

Genießen Sie diese Köstlichkeiten, um den Genuss zu verlängern. Unser Team berät Sie gerne über weitere raffinierte Auswahlmöglichkeiten nach Ihren Vorlieben.

Vielen Dank, dass Sie uns für Ihr gastronomisches Erlebnis ausgewählt haben.



Farinet, le Robin des Bois Valaisan

Joseph-Samuel Farinet wurde 1845 im Aostatal geboren. Im Jahr 1869 zu 18 Tagen Gefängnis verurteilt, verschwand er und tauchte im Wallis auf, wo er gefälschte Münzen für die Bevölkerung herstellte, die durch die Machenschaften zwischen der Kantonalbank, die zu dieser Zeit bankrott war, den reichen Grundbesitzern und den Politikern verärgert war.

Durch die Bevölkerung geschützt, wurde er 1871 verhaftet und ins Gefängnis gesteckt. Er entkam mehrmals, soll angeblich sogar die Tochter des Wärters verführt haben, die ihm bei der Flucht half.

Betrüger oder Freiheitsheld? Im April 1880 startete die Polizei eine regelrechte Menschenjagd in den Schluchten von Salentse, hoch über Leytron (VS). Ob er vor Erschöpfung gestürzt ist oder unter den Kugeln des Gendarmen Cyrille Rey de Corin fiel, bleibt ein Rätsel. Schon damals gab es unterschiedliche Versionen, aber die Polizei brauchte nach so vielen Jahren auf der Flucht einen Erfolg und Anerkennung.

Heute ruht Farinet am Fuße der Kirche von Sainte Catherine in Saillon.

1932 schuf Ramuz in "Farinet ou la fausse monnaie" einen Mythos, der im Film von Jean-Louis Barrault in "Farinet ou l'or dans la montagne" oder von Stéphane Freiss in "Farinet, Héros et Hors la loi" aufgegriffen wurde.

Farinet hat auch seinen Namen der kleinsten und berühmtesten vermessenen Weinparzelle der Welt gegeben (1,68 m²). Jedes Jahr kommen Persönlichkeiten aus Sport und Kunst, um diese wenigen Rebstöcke zu pflegen und die Legende dieses Robin der Alpen noch lange weiterzutragen.



Les pièces de 20 centimes falsifiées par Farinet.

