

# ZUM START

**Melanzane Mille Feuille nach Pugliese Art**   
*melanzane-Gratin mit Mozzarella und Basilikum* \_\_\_\_\_ **CHF 22.00**

**Halbgekochte Kalbs-Tagliata**   
*mit Kapern, Tonnata-Sauce, Bauernbrotschips* \_\_\_\_\_ **CHF 29.00**

**Burrata Cappuccino D.O.P**   
*geräucherte Burrata, gelbe Tomaten-Coulis und Croutons* \_\_\_\_\_ **CHF 26.00**

**Blauflossen-Thunfisch-Tuiles**    
*mit Yuzu-Mayonnaise und frischen Kräutern* \_\_\_\_\_ **CHF 30.00**

**Diamond Beef Tataki**   
*ummantelt mit schwarzem Mohn, Bohnenvelouté und eingelegten roten Zwiebeln* \_\_\_\_\_ **CHF 28.00**

# DANN

**Scialatelli all'Amalfitana**   
*ausgemachte Pasta mit Tomaten, Melanzane, Scamorza (geräuchertem Käse)* \_\_\_\_\_ **CHF 27.00**

**Tagliatelle mit Pfifferlingen und Pesto alla Genovese**    
*sautierte Pfifferlinge, Basilikumpesto* \_\_\_\_\_ **CHF 28.00**

**Gefüllte Ravioli mit Auberginen und Scamorza**   
*kürbis Velouté, Pfifferlingen und Mozzarella di Buffalo* \_\_\_\_\_ **CHF 28.00**

**Paccheri mit Rotem Thunfisch Genovese**  
*nudeln mit Zwiebelconfit und sautiertem Rotflossenthunfisch* \_\_\_\_\_ **CHF 29.00**

**Risotto mit Burrata D.O.P**  
*confit aus gelben Tomaten, Basilikumöl und geräuchertem Entenbrustschinken* \_\_\_\_\_ **CHF 29.00**

# UNSER FLEISCH

**Rinderfilet mit Béarnaise-Sauce**   
*saisonales Gemüse, Crispers-Kartoffeln* \_\_\_\_\_ **CHF 50.00**

**Langsam gegarte Lammhälfte**   
*risotto mit Burrata, Kochsäften, Basilikum* \_\_\_\_\_ **CHF 45.00**

**Gegrilltes Rinder-Ribeye mit Kräutern**   
*kirschtomaten und Parmesanspänen* \_\_\_\_\_ **CHF 48.00**

**Paniertes Kalbsschnitzel nach Mailänder Art**  
*rucola mit Balsamico, Kirschtomaten, Parmesanspäne* \_\_\_\_\_ **CHF 49.00**

*Alle unsere Gerichte werden mit Crispers-Kartoffeln serviert*

# UNSERE FISCHGERICHTE

**Lötschberg-Egli Filet**   
*aus dem klaren Wasser des Lötschberg-Massivs, mit gemischtem Salat und Crispers-Kartoffeln* \_\_\_\_\_ **CHF 45.00**

**Garnelen und gegrillter Tintenfischspieß**  
*Kräutersemmelbrösel, knackiger Zitronensalat und Crispers-Kartoffeln* \_\_\_\_\_ **CHF 44.00**

**Gegrilltes Lachssteak mit Thymian**   
*süß-Sauer-Sauce, Kartoffelpüree* \_\_\_\_\_ **CHF 42.00**

## 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) von der Boulangerie Taillens handwerklich hergestellt*

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

 met sans gluten

 met végétarien

 met végan

 met sans lactose



# UNSERE TARTARE

## Rinds Tartar à la Minute (180gr)

*mit dem Messer geschnittenes Rindfleisch* \_\_\_\_\_ **CHF 40.00**

## Italienisches Rindertatar (180gr)

*messergeschnittenes Rindfleisch, Tomaten und Mozzarella di Buffala* \_\_\_\_\_ **CHF 42.00**

## Lachstatar (150gr)

*rosa Pfeffer, Passionsfrucht, Limetten-Guacamole* \_\_\_\_\_ **CHF 36.00**

- Werden mit Toastbrot von der Taillens-Bäckerei serviert

- Unsere Tartare werden mit Crispers-Kartoffeln serviert

# GOURMET STREET FOOD

## Panuzzo Burger

*rinderhacksteak, grüner Salat, Tomaten, Cocktailsauce, Scamorza* \_\_\_\_\_ **CHF 25.00**

## Italienisches Panuzzo

*parma Rohschinken D.O.P, Tomaten, Basilikum, Mozzarella di Buffala D.O.P* \_\_\_\_\_ **CHF 24.00**

- Unsere Panuozzi werden mit Crispers-Kartoffeln serviert

- Der Panuzzo ist ein typisch neapolitanisches Panini aus Pizzateig



# ETWAS SÜSSES

Desserts, kreiert in Zusammenarbeit mit dem Tailleurs-Pâtisseries-Team

## Becher mit roten Früchten

*doppelte Gruyère-Creme, Vanilleeis, Baiser* \_\_\_\_\_ CHF 15.00

## Farinet Tiramisu

*traditionelles Rezept, mit einem in Crans Montana geröstetem Espresso begleitet* \_\_\_\_\_ CHF 14.00

## Panna cotta mit Basilikum

*coulis von roten Beeren und Spéculoos* \_\_\_\_\_ CHF 14.00

## 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 13.00

## Affogato

*affogato-Vanilleeis, Espresso, Schlagsahne* \_\_\_\_\_ CHF 9.00

## Walliser Dessertbecher

walliser Aprikosensorbet, Morand-Aprikose 43 % \_\_\_\_\_ CHF 13.00

## Hausgemachte Eis und Sorbets

*vanille, Schokolade, Karamell, Stracciatella, Pistazie, Zitrone, Aprikose, Himbeer* 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 m<sup>2</sup>). 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.

