

ZUM START

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

Halbgekochte Kalbs-Tagliata 
mit Kapern, Tonnata-Sauce, Bauernbroetchips _____ **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-Pâtissier-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

karamellierte 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

Farinet Cup

Pistazieneis, Kaffeeeis, doppelte Gruyère-Creme, Spéculoos und Baiser _____ CHF 10.00

Hausgemachte Eis und Sorbets

vanille, Schokolade, Karamell, Stracciatella, Pistazie, Zitrone, Aprikose, Himbeer Pro Kugel _____ CHF 4.00

Auf Entdeckungsreise durch die Geschmacksrichtungen des Digestivs

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.

