ZUM START

Melanzane Mille Feuille nach Pugliese Art melanzane-Gratin mit Mozzarella und Basilikum	CHF 22.00
Halbgekochte Kalbs-Tagliata in the state of	CHF 29.00
Fasanfilet, gebratenes Foie Gras kandierte rote Zwiebeln, Heidelbeersorbet	CHF 30.00
Hirschcarpaccio Granatapfel-Vinaigrette und marinierte Pfifferlinge	CHF 28.00
Gebratene Jakobsmuscheln Pastinakenmousseline, Basilikumöl, Bauernbrotchips	CHF 32.00

DANN

Scialatelli all'Amalfitana ausgemachte Pasta mit Tomaten, Melanzane, Scamorza (geräuchertem Käse)	CHF 27.00
Tagliatelle Carbonara knusprige Guanciale-Chips	CHF 28.00
Gefüllte Ravioli «Cacio e Pepe» Steinpilzen, Salbei und Parmesanspänen	CHF 29.00
Paccheri mit Tintenfisch Hummerbisque, in Limetten marinierte Tintenfisch	CHF 30.00
Parmesanrisotto, Hirsch-Osso-Bucco Zitronencremolat, Basilikumöl	CHF 39.00



UNSER FLEISCH

Rindsfilet mit Béarnaise-Sauce



CHF 50.00 Herbstgemüse, Crispers-Kartoffeln

Rehrücken, Grand-Veneur-Sauce

CHF 50.00 / pers. Preiselbeersauce, Jagdgarnitur_ min. 2 personen

Hirsch-Tournedos mit Morcheln

CHF 48.00 Jagdgarnitur_

Paniertes Kalbsschnitzel nach Mailänder Art

Rucola mit Balsamico, Kirschtomaten, Parmesanspäne, Crispers-Kartoffeln______ CHF 49.00

- Alle unsere Gerichte werden mit Crispers-Kartoffeln serviert
- Alle unsere Wildgerichte werden serviert mit: Kürbis Velouté, Rotkohl, Rosenkohl, Birne, Kastanien, Spätzle

UNSERE FISCHGERICHTE

Lötschberg-Egli Filet



aus dem klaren Wasser des Lötschberg-Massivs, mit gemischtem Salat und Crispers-Kartoffeln_____ CHF 45.00

Geröstete Oktopus-Tentakel

CHF 42.00 Kartoffelmousseline, Artischocke knusprig

Gegrilltes Lachssteak mit Thymian



CHF 42.00 süß-Sauer-Sauce, Kartoffelpüree

FÜR UNSERE "KLEINEN"

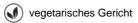
Unseren kleinen Gästen bieten wir die Möglichkeit, alle Gerichte in Kinderportionen zu genießen - 20% Rabatt auf den Preis (bis zu 12 Jahre).

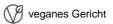
Alle unsere Gerichte sind auch zum Mitnehmen erhältlich mit einem Rabatt von 20%.

Herkunft unseres Fleisches: Rind (Schweiz), Kalb (Schweiz und Österreich), Hirsch (Neuseeland und Spanien), Reh (Neuseeland), Entenleber (Frankreich) Fasan (Belgien), Schwein (Italien) Herkunft unserer Fische: Felchenfilet (Schweiz), Oktopus (Marokko), Jakobsmuscheln (Japan), Lachs (Norwegen) Unsere Brote werden in Crans-Montana (CH) von der Boulangerie Taillens handgefertigt

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











UNSERE TARTARE

Rinds Tatar à la Minute (180gr) 🕡 mit dem Messer geschnittenes Rindfleisch	CHF 40.00
Hirschtatar (180gr) Schwarze Oliven, perfektes Ei, Trüffelöl, Pinienkerne	CHF 44.00
Lachstatar (150gr) 🕡 Wakame und Sesam	CHF 36.00

- Werden mit Toastbrot von der Taillens-Bäckerei serviert
- Unsere Tataren werden mit Crispers-Kartoffeln serviert

GOURMET STREET FOOD

Panuozzo Burger rinderhacksteak, grüner Salat, Tomaten, Cocktailsauce, Scamorza	CHF 25.00
Wild Panuozzo Reh, grüner Salat, Tomaten, Senf und kandierte Zwiebeln	CHF 25.00

- 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-Patissier-Team

Schokolade Moelleux Vanilleeis	CHF 15.00	
Farinet Tiramisu traditionelles Rezept, mit einem in Crans Montana geröstetem Espresso begleitet	CHF 14.00	
Tarte Tatin karamellisierte und "verkehrt herum" gekochte Äpfel, Bretonischer Sandkuchen, Karamellsauce, vanilleeis	CHF 13.00	
Bin ich ein Feinschmecker? einige Leckereien, um Ihren Kaffee zu begleiten	CHF 13.00	
Waldbeeren Törtchen	CHF 14.00	
Affogato affogato-Vanilleeis, Espresso, Schlagsahne	CHF 9.00	
Walliser Dessertbecher walliser Aprikosensorbet, Morand-Aprikose 43 %	CHF 13.00	
Sgropino rosen Himbeer-Sorbet, Wodka & Prosecco	CHF 12.00	
Hausgemachte Eis und Sorbets vanille, Schokolade, Karamell, Stracciatella, Pistazie, Zitrone, Aprikose, Himbeer Pro Kugel	CHF 4.00	
UNSERE 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	

Calvados 40% vieille prune_CHF 11.00

Grappa di Moscato 42%____CHF 12.00

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.

Genepi d'Anniviers 41% CHF 9.00

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.



