








ZUM START

- Melanzane Mille Feuille nach Pugliese Art** 
melanzane-Gratin mit Mozzarella und Basilikum _____ **CHF 22.00**
- Halbgekochte Kalbs-Tagliata** 
mit Kapern, Tonnata-Sauce, Bauernbrotchips _____ **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 
Herbstgemüse, Crispers-Kartoffeln _____ **CHF 50.00**

Rehrücken, Grand-Veneur-Sauce
Preiselbeersauce, Jagdgarnitur _____ *min. 2 personen* **CHF 50.00 / pers.**

Hirsch-Toumedos mit Morcheln
Jagdgarnitur _____ **CHF 48.00**

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, Bime, 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
Kartoffelmousseline, Artischocke knusprig _____ **CHF 42.00**

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 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 Tailleus handgefertigt

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



glutenfreies Gericht



vegetarisches Gericht



veganes Gericht



laktosefreie Gericht



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

Panuzzo Burger

rinderhacksteak, grüner Salat, Tomaten, Cocktailsauce, Scamorza _____ **CHF 25.00**

Wild Panuzzo

Reh, grüner Salat, Tomaten, Senf und kandierte Zwiebeln _____ **CHF 25.00**

- 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

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

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.

