

ZUM START

«Perfektes Ei» 63°C

Gebratene Gänseleberschnitzel, Camargue-Salz, schwarze Trüffel und kataifi _____ CHF 24

Rinds Carpaccio

Sellerie, in Kerbel marinierter Apfel, Zucchini à la Scapece _____ CHF 27

Thunfisch Tataki in Pistazienkruste

Auberginenkaviar, marinierte rote Zwiebeln, Sojamayonnaise _____ CHF 30

Gratinierte Aubergine Mille-feuille

CHF 22

Halbgegartes Foie Gras

kandierte Zwiebeln, Rote-Bete-Coulis, Génépi-Glace _____ CHF 29

DANN

Scialatelli all'Amalfitana

ausgemachte Pasta mit Tomaten, Melanzane, Scamorza (geräuchertem Käse) _____ CHF 27

Mit Burrata gefüllte Ravioli

Butter, Salbei, Erdnussbrot knusprig _____ CHF 27

Pappardelle mit weißem Ragout

Pfifferling und Basilikum-Pesto _____ CHF 28

Calamarata mit Thunfisch Genovese

CHF 29

Risotto tenuta Margherita

Krustentiere Reduktion, sautierte Morcheln _____ CHF 30

FLEISCH

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise

Herbstgemüse, Crispers-Kartoffeln _____ CHF 50

Rossini Rindsfilet

Herbstgemüse, Crispers-Kartoffeln _____ CHF 53

Paniertes Kalbsschnitzel nach Mailänder Art

Rucola mit Balsamico, Kirschtomaten, Parmesanspäne, Crispers-Kartoffeln _____ CHF 49

Langsam gegartes irisches Lammkarree in Pistazienkruste

Kochen von Säften, Gemüse, Crispers-Kartoffeln _____ CHF 48

Rinds Entrecôte am Grill mit Kräutern

Kaffeebutter aus Paris, Gemüse, Crispers-Kartoffeln _____ CHF 48

Unsere Gerichte werden mit Crispers-Kartoffeln serviert

FISCH

Lötschberg-Egli Filet

aus dem klaren Wasser des Lötschberg-Massivs, mit gemischtem Salat und Crispers-Kartoffeln _____ CHF 45

Petersfisch Filet mit Safran und Lachsrogen

Kartoffelpuree _____ CHF 39

Brachsen Steak

Tomatencoulis, schwarze Oliven, Kapern _____ CHF 38

UNSERE HINWEISE

Rinds Tatar à la Minute (180gr)

mit Messer geschnittenes Rindfleisch

CHF 38

Amberjack-Tatar (150gr)

Mit Limette mariniert, Wakame und geröstetem Mohn

CHF 28

Unsere Tataren werden mit Crispers-Kartoffeln serviert und mit Brot der Bäckerei Tailens serviert

Panuzzo Burger (ein typisch neapolitanisches Panini aus Pizzateig)

Rindshacksteak, grüner Salat, Tomaten, Cocktailsauce, Scamorza

CHF 25

Unsere Panuozzi werden mit Crispers-Kartoffeln serviert



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).

ZUM MITNEHMEN....

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

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeiter gern alle Informationen zu den Allergenen in unseren Gerichten.



glutenfreies Gericht



vegetarisches Gericht



laktosefreie Gericht



veganes Gericht

Herkunft unseres Fleisches: Rind (Schweiz), Kalb (Schweiz und Österreich), Lamm, (Irland), Entenleber (Belgien, Ungarn)

Herkunft unserer Fische: Felchenfilet (Schweiz), Heiliger Steinfish (Pazifischen Ozean), Thunfish (Japan), Lachs (Norwegen), Lachsrogen (Norwegen), Seebrassenfish (Frankreich), Amberjack-Fish (Japan), Krebstier (Frankreich)

Unser **Brot** wird täglich von der Boulangerie Tailens in Crans-Montana (CH) hergestellt.



ETWAS SÜSSES

Kreiert in Zusammenarbeit mit dem Tailleurs-Pâtissier-Team.

Schokolade Moelleux

mit Vanilleglace serviert _____ CHF 15

Farinet Tiramisu

traditionelles Rezept, mit einem in Crans Montana geröstetem Espresso begleitet _____ CHF 14

Tarte Tatin

karamellisierte und "verkehrt herum" gekochte Äpfel, Bretonischer Sandkuchen, Karamellsauce, Vanilleeis _____ CHF 13

Bin ich ein Feinschmecker?

einige Leckereien, um Ihren Kaffee zu begleiten _____ CHF 13

Squash

Das mit der Goldmedaille ausgezeichnete Produkt der Swiss Bakery Trophy 2024, kreiert von Céline Buissonnier.

(46% Mousse au Chocolat, Gin-getränktes Sachergebäck, Kürbiskempraline, Vanillecreme, glutenfrei) _____ CHF 10

Affogato

Vanilleeis, Espresso, Schlagsahne _____ CHF 9

Wie im Wallis !

Aprikosensorbet, Morand-Apricotine 43% _____ CHF 13

Hausgemachte Eis und Sorbets

Vanille, Schokolade, Karamell, Stracciatella, Pistazie, Zitrone, Aprikose, Himbeer Pro Kugel _____ CHF 4



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
Amaretto 28%	CHF 9
Grappa di Barolo 44%	CHF 14
Grappa di Barbaresco 40%	CHF 14
Grappa di Moscato 42%	CHF 12
Genepi d'Anniviers 41%	CHF 9
Calvados 40% Vieille Prune	CHF 11

Und viel 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.

