

# 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

## Taglitesse mit weißem Ragout

*Rindereintopf, Pfifferling und Basilikum-Pesto* \_\_\_\_\_ CHF 28

## Calamarata mit Thunfisch Genovese

\_\_\_\_\_ CHF 29

## Risotto tenuta Margherita

*Krustentiere Reduktion, sautierte Morcheln* \_\_\_\_\_ CHF 30

## Laib Käse (Pecorino)

*Tagliolini alla gricia, Pecorino und Guanciale* \_\_\_\_\_ CHF 32

# FLEISCH

**Rindsfilet mit Sauce Béarnaise**   
*Herbstgemüse, Crispers-Kartoffeln* \_\_\_\_\_ **CHF 50**

**Rossini Rindsfilet**   
*gegrilltes Rindfleisch, gebratenes Foie Gras-Schnitzel, Späne und schwarzer Trüffelsaft,  
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

## Panuzzo Burger (ein typisch neapolitanisches Panini aus Pizzateig)

Rindshacksteak, grüner Salat, Tomaten, Cocktailsauce, Scamorza

CHF 25

*-Unsere Panuozzi werden mit Crispers-Kartoffeln serviert*

*-Unsere Tataren werden mit Crispers-Kartoffeln serviert und mit Brot der Bäckerei Taillens 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).

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 Taillens 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 mit einer Kugel Vanilleeis

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 12

## 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

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



# 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 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.

