

ZUM START

Gratinierte Aubergine Mille-feuille  _____ CHF 22

Entsalzte Kabeljau-Kroketten
Cime di rapa, Sauce Hollandaise _____ CHF 23

«Perfektes Ei» 63°C  
Artischocken-Deklination, Camargue-Salz, Käsemousse und Kataifi-Krokant _____ 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

DANN

Scialatelli all'Amalfitana 
ausgemachte Pasta mit Tomaten, Melanzane, Scamorza (geräuchertem Käse) _____ CHF 27

Mit Burrata gefüllte Ravioli 
Butter, Salbei, Erdnussbrot knusprig _____ CHF 27

Gnocchi all'Nessel
Kürbiscoulis, Wurstbrät, perfektes Ei 63°C, Basilikumöl _____ CHF 28

Calamarata mit Thunfisch Genovese 
Pasta mit Zwiebelconfit und Rotem Thunfisch _____ CHF 29

Risotto tenuta Margherita  
Reduktion von schwarzem Knoblauch, Limetten-Garnelen-Carpaccio _____ CHF 32

Laib Käse (Pecorino) 
Tagliolini Cacio et pepe _____ CHF 32

FLEISCH

Rinderbackenconfit und seine Reduktion

Kartoffelpüree und Gemüse _____ CHF 39

Kalbsbrustconfit mit Soja

Kochen von Säften, Kartoffelpüree _____ CHF 42

Langsam gegartes irisches Lammkarree in Pistazienkruste

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

Paniertes Kalbsschnitzel nach Mailänder Art

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

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise

Herbstgemüse, Crispers-Kartoffeln _____ CHF 50

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

Kartoffelpüree _____ CHF 39

Brachsen Steak

Tomatencoulis, schwarze Oliven, Kapern _____ CHF 38



UNSERE HINWEISE

Panuzzo Burger (ein typisch neapolitanisches Panini aus Pizzateig)

Rindhacksteak, grüner Salat, Tomaten, Cocktailsauce, Scamorza _____ CHF 25

Lachs-Tatar (150gr)

Mit Limette mariniert, Wakame und geröstetem Mohn _____ CHF 28

Rinds Tatar à la Minute (180gr)

mit Messer geschnittenes Rindfleisch _____ CHF 38

-Unsere Panuzzi 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), Krestier (Frankreich)

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



ETWAS SÜSSES

Kreiert in Zusammenarbeit mit dem Taillens-Pâtissier-Team.

Rum baba _____ **CHF 13**

Schokolade Moelleux
mit Vanilleglace serviert _____ **CHF 15**

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 16**

Neapolitanischer Tarte
Ricotta-Tarte, kandierte Früchte und Weizenkörner, Karamelleis _____ **CHF 14**

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
Amaro Del Capo 35%	CHF 10
Grappa di Barolo 44%	CHF 16
Grappa di Barolo Stravecchia 40%	CHF 16
Grappa di Moscato Invecchiata 42%	CHF 14
Genepi d'Anniviers 41%	CHF 12
Calvados AOC 40%	CHF 14
Vieille Prune VSOP 41%	CHF 14

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.

