

ZUM START

Gratinierte Aubergine Mille-feuille  _____ CHF 23

Im Ofen gerösteter Marknochen
Rotkohl und Schalottenconfit _____ CHF 24

«Perfektes Ei» 63°C 
Artischocken-Deklination, Camargue-Salz, Käsemousse und Kataifi-Krokant _____ CHF 25

Halbgekochtes Rindfleisch 
Artischocken in zwei Texturen, Aioli-Sauce _____ CHF 28

Rotes Thunfischcarpaccio  
Knackiger Spargelsalat, marinierte rote Zwiebeln, Safranmayonnaise _____ 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

Kartoffelgnocchi
Spargel-Coulis, Tintenfischtinte, Tintenfisch-Julienne mit Limette _____ CHF 29

Tagliatelle mit Steinpilzen und Pesto Genovese  _____ CHF 29

Tonnarelli mit Lauch
Geräucherte Speckchips _____ CHF 29

Laib Käse (Pecorino) 
Tagliolini alla nerano
Zucchini, Pecorino, Pfeffer und Basilikum _____ CHF 32



FLEISCH

Geschmortes Rindfleisch

Kochsaft, Kartoffelpüree und Gemüse _____ CHF 42

Kalbskarree (250g) mit Morchelsauce

Gemüse und knusprige Kartoffeln _____ CHF 57

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

Seezunge Ballotine gefüllt mit Spinat nach Mugnaia-Art

Spargel in gesalzener Butter _____ CHF 42

Entsalztes Kabeljau-Steak

Lorbeerblattreduktion, Karotten, sautierte frühe Spargeln _____ CHF 39



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 Tailleurs-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.

