

# 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 all'amatriciana**  
*Tomatensoße, Zwiebeln, geräucherter Guanciale* \_\_\_\_\_ **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 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.

**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.

<b>Limoncello 32%</b>	<b>CHF 9</b>
<b>Amaro Del Capo 35%</b>	<b>CHF 10</b>
<b>Grappa di Barolo 44%</b>	<b>CHF 16</b>
<b>Grappa di Barolo Stravecchia 40%</b>	<b>CHF 16</b>
<b>Grappa di Moscato Invecchiata 42%</b>	<b>CHF 14</b>
<b>Genepi d'Anniviers 41%</b>	<b>CHF 12</b>
<b>Calvados AOC 40%</b>	<b>CHF 14</b>
<b>Vieille Prune VSOP 41%</b>	<b>CHF 14</b>

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.

