

ZUM START

Gratinierte Aubergine Mille-feuille  _____ CHF 26

Salat aus in Apfelessig mariniertem Rotkohl 
karamellisierte Maronen, Cromesquis aus warmem Ziegenkäse _____ CHF 25

Carpaccio aus getrocknetem Hirschfleisch 
Rucola mit Balsamico, Pflaumen und Parmesansplittern _____ CHF 29

Pfanne mit gebratenen Pilzen, Knoblauch
Speckwürfeln und Wachteleiern _____ CHF 30

Roastbeef  
Feldsalat, Trauben, Granatapfel-Vinaigrette _____ CHF 30

DANN

Scialatelli all'Amalfitana 
ausgemachte Pasta mit Tomaten, Melanzane, Scamorza (geräucherter Käse) _____ CHF 29

Calamarata " alla Genovese " mit Rindfleisch  _____ CHF 30

Gebratene Tagliatelle mit Waldpilzen  _____ CHF 29

Kartoffelgnocchi
mit Gorgonzola, Wurstbrät und Birnen _____ CHF 30

Risotto mit Morcheln und Kürbiscremesuppe  
Wachteleiern und schwarzem Knoblauch _____ CHF 32

Laib Käse (Pecorino)
Tagliolini cacio et pepe  _____ CHF 33



FLEISCH

Gegrillte Kalbsrippchen mit St Bernard Kräutern 
Barbecue-Sauce, Crispers-Kartoffeln, kleiner Salat _____ **CHF 45**

Paniertes Kalbsschnitzel nach Mailänder Art
Rucola mit Balsamico, Kirschtomaten, Parmesanspäne, Crispers-Kartoffeln _____ **CHF 49**

Tagliata vom Rind (200 g), mit Kräutern gegrillt 
gebratene Champignons, Parmesanspäne _____ **CHF 49**

Rinderfilet mit Morcheln 
Herbstgemüse, Crispers-Kartoffeln _____ **CHF 54**

Entenkeule confit 
Bratensaft, Kürbis-Mousseline mit Kurkuma, geschmorter Rotkohl _____ **CHF 42**

Rehragout Grans Veneur
Rotkohl, Rosenkohl, Birnen, karamellierte Kastanien, hausgemachte Spätzle _____ **CHF 42**

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**

Gegrilltes Lachssteak mit Kräutern
Jungfernsauce und Kartoffelpüree _____ **CHF 40**

Gebackenes Petersfischfilet
Safransauce, Topinambur-Velouté, Kürbis-Brunoise mit Thymian _____ **CHF 39**



UNSERE HINWEISE

Panuzzo Burger (ein typisch neapolitanisches Panini aus Pizzateig)

Rindshacksteak, grüner Salat, Tomaten, Cocktailsauce, Scamorza _____ **CHF 26**

Lachstatar (170gr)

Wakame, Sesam _____ **CHF 38**

Rindertartar à la minute (180gr)

Mit dem Messer geschnitten Rindfleisch, kleiner gemischter Salat, Crisper-Kartoffeln _____ **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



veganes Gericht



laktosefreie Gericht

Herkunft unseres Fleisches: Rind (Schweiz), Kalb (Schweiz und Österreich), Hirsch (Österreich), Reh (Ungarn und Polen), Wildschwein (Österreich)
Wurstbrät (Italien), Wachtelei (Frankreich), Ente (Frankreich)

Herkunft unserer Fische: Eglifilet (Schweiz), Petersfishilet (Pazifischer Ozean), Lachs (Norwegen)

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



ETWAS SÜSSES

Kreiert in Zusammenarbeit mit dem Taillens-Pâtissier-Team.

Tarte Tatin

karamellisierte und "verkehrt herum" gekochte Äpfel, Bretonischer Sandkuchen, Karamellsauce, Vanilleeis _____ CHF 14

Bin ich ein Feinschmecker?

Savoyer Kekse mit Kaffee beträufelt, Mascarponecreme und Kakaopulver _____ CHF 16

Hausgemachtes Tiramisu

Löffelbiskuit mit Kaffee betränkt, Mascarponecreme und Kakaopulver _____ CHF 15

Mango Cheesecake

Spekuloos Biskuit, Philadelphia-Mousse, Mango Sauce _____ CHF 16

Kastanientörtchen _____ CHF 15

Profiteroles mit Vanilleeis _____ CHF 16

Affogato

Vanilleeis, Espresso, Schlagsahne _____ CHF 9

Wie im Wallis !

Aprikosensorbet, Morand-Abricotine 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.

