

ZUM START

- ⌚ **Gratinierte Aubergine Mille-feuille** _____ **CHF 26**
- In Armagnac marinierte Foie gras "au torchon"**
Fleur de Sel, Schalottenmarmelade, Mango-Chutney, Bauernbrot-Chips _____ **CHF 30**
- ⌚ **Roher Roter Thunfisch, in Limette mariniert**
Mit Schnittlauch weiße Bohnen, in Apfelessig marinierte rote Zwiebeln _____ **CHF 32**
- ⌚ **Knackiges Artischockenherzen**
Kartoffelpüree, Pecorino Creme, Reischips _____ **CHF 27**
- ⌚ **Büffel-Kroketten**
Salat, Orange und gegrillte Tomate mit Bernhardinerkräutern _____ **CHF 28**

DANN

- ⌚ **Scialatelli all'Amalfitana**
ausgemachte Pasta mit Tomaten, Melanzane, Scamorza (geräucherter Käse) _____ **CHF 29**
- Ravioli mit Rindfleisch "Stracotto"**
Butter, Salbei, knuspriges Erdnusspaniermehl, Parmesanspäne _____ **CHF 29**
- Tagliolini verdi**
Pecorino Fondué, 63° C perfektes Ei, Guanciale-Chips _____ **CHF 28**
- ⌚ **Kartoffelgnocchi mit Basilikum-Pesto**
Büffelmilch Stracciatella und getrocknete Tomaten _____ **CHF 26**
- Morchein Tagliatelle**
Rindfleischreduktion und Wacholderbeeren _____ **CHF 32**
- Tortellini in Hühnerbrühe**
Gemüse Brunoise _____ **CHF 24**
- ⌚ **Laib Käse (Pecorino)**
Tagliolini cacio et pepe _____ **CHF 32**



FLEISCH

❶	Rindsfilet Rossini, Foie gras und schwarze Trüffel <i>Wintergemüse, Kartoffeln Crispers</i>	CHF 56
	Paniertes Kalbsschnitzel nach Mailänder Art <i>Rucola mit Balsamico, Kirschtomaten, Parmesanspänen, Crispers-Kartoffeln</i>	CHF 49
❷	Gegrillte RindsTagliata (200 g) mit Kräutern <i>Tomatenstücke mit Schnittlauch, Parmesanspänen, Kartoffelchips</i>	CHF 49
	Langsam gegartes Lammkeule <i>Kochsaft, Kartoffelpüree</i>	CHF 40
	Rindsbällchen nach Mittelmeer Art <i>Tagliatelle mit Schnittlauch</i>	CHF 38

-*Unsere Gerichte werden mit Crispers-Kartoffeln serviert*

FISCH

❶	Lötschberg-Egli Filet <i>aus dem klaren Wasser des Lötschberg-Massivs, mit gemischtem Salat und Crispers-Kartoffeln</i>	CHF 46
❷	Gegrilltes Lachssteak mit Kräutern <i>Jungfernsauce und Kartoffelpüree</i>	CHF 40
❸	Roter Thunfisch Tataki (130 g) mit Mohn <i>Kümmelkruste, Rote-Bete-Mayonnaise, Bauernbrotchips</i>	CHF 32



UNSERE HINWEISE

Panuozzo Burger (ein typisch neapolitanisches Panini aus Pizzateig)

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

❶ Lachstatar (170gr)

Wakame, Sesam _____ CHF 38

❷ Rindertatar 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



laktosefreie Gericht



veganes Gericht

Herkunft unseres Fleisches: Rind (Schweiz), Kalb (Schweiz und Österreich), Lamm (Irland)
Gänseleber (Frankreich), Schweinfleisch (Italien)

Herkunft unserer Fische: Eglifilet (Schweiz), Garnele (Sizilien), Thunfisch (Japan), Lachs (Norwegen)

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



ETWAS SÜSSES

Kreiert in Zusammenarbeit mit dem Taillens-Patissier-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**

Schokoladenfondant

Vanilleeis _____ **CHF 16**

Tages Kuchen _____ **CHF 9**

Tages Kuchen mit einer Eis Kugel _____ **CHF 12**

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, Der Robin Hood des Wallis

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.

