

UNSERE KLASSIKER

Grüner Salat _____ CHF 9

Gemischter Salat _____ CHF 13

Tages-Suppe _____ CHF 18

☞ Nudeln mit Tomatensoße _____ CHF 18 _____ CHF 22
Kinder Gericht

☞ Nudeln mit Pesto Genovese _____ CHF 18 _____ CHF 22

Nudeln mit Bolognese-Soße _____ CHF 20 _____ CHF 24

UNSERE ITALIENISCHEN KLASSIKER

☞ Tagliatelle mit Bolognese-Soße
frische Nudeln _____ CHF 28

☞ Gnocchi mit Pesto
frische Gnocchi _____ CHF 26

UNSERE HINWEISE

Panuzzo-Burger (typisches neapolitanisches Panini auf Pizzaboden)
Rinderhackfleisch, grüner Salat, Tomaten,
Cocktailsauce, geräucherter Scamorza _____ CHF 28

☞ Rindertartar, frisch zubereitet (180 g)
mit dem Messer geschnittenes Rindfleisch, kleiner gemischter Salat _____ CHF 39

-Unser Panuzzo wird mit knusprigen Kartoffeln serviert

-Unser Tartar wird mit Toastbrot aus der Bäckerei Tailens und mit Crispers-Kartoffeln serviert

Zum gemeinsamen Genießen bei einem Glas

☞ Focaccia mit Kirschtomaten
Kirschtomaten, Basilikumöl
nach Bruschetta-Art (2 Stück) _____ CHF 22

Tapas nach italienischer Art
Parmaschinken, Büffelmozzarella
Rucola und Parmesansplitter mit
Brotchips vom Bauernhof _____ CHF 28



ZUM EINSTIEG


- 🌿 Auberginen-Millefeuille mit Käse überbacken _____ CHF 26
- 🌿🌿🌿 Mischung aus knackigem Spargel,
Champignons und getrockneten Tomaten, Limetten-Vinaigrette _____ CHF 27
- 🌿 Weichgekochtes Ei mit Panko-Panade und knusprigen Speckwürfeln
Geraspelter Rotkohl mit Apfelessig _____ CHF 29
- 🌿 Spieß mit Büffelmozzarella und knusprigen schwarzen Oliven
San-Marzano-Tomaten, Basilikum, Balsamico-Reduktion _____ CHF 30
- 🌿 Jakobsmuschel-Carpaccio
Limetten-Emulsion, Kerbel und rote Radieschen, knackige Artischockenblüten _____ CHF 36
- Rohes Rindfleisch nach Tartar-Art (150 g)
grobkörniger Senf, rote Zwiebel-Pickles, Pecorino-Coulis _____ CHF 34

WEITER

- 🌿 Scialatelli all'Amalfitana
hausgemachte Nudeln, Tomaten, Auberginen, Scamorza (geräucherter Käse) _____ CHF 29
- 🌿 Ravioli gefüllt mit Burrata
Butter, Salbei, Bohnen, geröstete Haselnüsse mit Zitronennote _____ CHF 32
- 🌿🌿 Tagliatelle mit Morcheln und Basilikum-Pesto _____ CHF 34
- 🌿 Mit Ricotta gefüllte Tortelloni
Ricotta, Wildkräuter, Spargel aus dem Wallis, Basilikumöl und Parmesansplitter _____ CHF 30
- 🌿 Kartoffelgnocchi
mit cremiger Büffelmozzarella, Tomaten-Basilikum-Coulis, nach Sorrentiner Art _____ CHF 29
- 🌿 Aus dem Pecorino-Laib
Tagliolini cacio e pepe _____ CHF 32



FLEISCH

 **Gegrilltes Rinderfilet mit Kräutern und Morchelsauce**
Frühlingsgemüse-Mischung, Crispers-Kartoffeln _____ CHF 54

Paniertes Kalbsschnitzel (nach Mailänder Art)
Rucola mit Balsamico-Essig, Kirschtomaten, Parmesansplittern, Crispers-Kartoffeln _____ CHF 49

Rindfleischbällchen nach mediterraner Art
Wildreis mit Kerbel _____ CHF 38

Langsam gegartes Lammkarree
Bratensaft, Kartoffelpüree und Gemüse _____ CHF 49

DER FISCH

Lötschberg-Egli Filet
aus dem klaren Wasser des Lötschberg-Massivs, mit gemischtem Salat und Crispers-Kartoffeln _____ CHF 48

 **Gegrilltes Goldbrassenfilet mit Kräutern**
Spargel-Sauce vierge und Kartoffel-Mousseline _____ CHF 46

Garnelenschwänze in grünem Curry, mit Cognac flambiert
mit püriertem grünem Spargel und Spargelspitzen _____ CHF 49

FÜR UNSERE "KLEINEN"

Für unsere kleinen Gäste bieten wir die Möglichkeit, alle unsere Gerichte in Kinderportionen zu genießen, mit einem Rabatt von 10 % auf den angegebenen Preis (bis 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), Lamm (Irland)

Gänseleber (Frankreich), Schweinefleisch (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.



AKTUELLE EMPFEHLUNGEN

Von Massimo Conte, Küchenchef, und seinem Team

Käsekuchen mit Büffelricotta
salzige Cracker, Coulis aus gelben "Curé"-Tomaten,
Parmaschinken _____ CHF 30

  **Risotto "Meracinque" mit Spargel**
perfektes Ei bei 63 °C, Pecorino-Cremesuppe _____ CHF 34

Konditierte Rinderbacke
Bratensaft, pürierter grüner Spargel mit Spargelspitzen _____ CHF 42

UNSER AKTUELLES FLAMBÉ-GERICHT

Im Parmesan-Laib

  **Tagliatelle mit weißem Spargel aus dem Wallis und gebratenen Steinpilzen**

Vorspeise _____ CHF 28

Gericht _____ CHF 34

Wir möchten Sie daran erinnern, dass alle unsere Gerichte zum Mitnehmen erhältlich sind – mit 10% Rabatt.



ETWAS SÜSSES

Kreiert in Zusammenarbeit mit dem Taillens-Pâtissier-Team.

Tarte Tatin

karamellierte 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

mit einer Eis Kugel _____

CHF 12

Affogato

Vanilleeis, Espresso, Schlagsahne _____

CHF 9

Coupe Farinet

Pistazieneis, gefrorene Kaffeecreme, Schlagsahne, Spekulatius _____

CHF 13

Wie im Wallis !

Aprikosensorbet, Morand-Abricotine 43% _____

CHF 13

Limoncello-Sgroppino

Zitronensorbet, Limoncello und Prosecco _____

CHF 14

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 10%.



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** 4cl

Amaro Del Capo 35% _____ **CHF 10** 4cl

Liqueur de réglisse 25% _____ **CHF 10** 4cl

Grappa di Barolo La Nobile en barrique 40% _____ **CHF 16** 4cl

Grappa di Moscato L'Armonia en barrique 42% _____ **CHF 14** 4cl

Genepi d'Anniviers 41% _____ **CHF 12** 4cl

Calvados AOC 40% _____ **CHF 14** 4cl

Vieille Prune VSOP 41% _____ **CHF 14** 4cl

Williamine Morand 43% _____ **CHF 10** 4cl

Abricotine Morand 43% _____ **CHF 10** 4cl

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.



Die von Farinet gefälschten 20-Cent-Münzen.

