

UNSERE KLASSIKER

| | |
|------------------------|--------|
| Grüner Salat _____ | CHF 9 |
| Gemischter Salat _____ | CHF 13 |

| | | |
|-----------------------------------|------------------|-------------------|
| ☑ Nudeln mit Tomatensoße _____ | Kinder CHF 18 | Gericht CHF 22 |
| ☑ Nudeln mit Pesto Genovese _____ | CHF 18 | CHF 22 |
| Nudeln mit Bolognese-Soße _____ | CHF 20 | CHF 24 |

UNSERE ITALIENISCHEN KLASSIKER

| | |
|---|--------|
| ⬇ Tagliatelle mit Bolognese-Soße <i>frische Nudeln</i> _____ | CHF 28 |
| ⬇☑ Gnocchi mit Pesto <i>frische Gnocchi</i> _____ | CHF 28 |

UNSERE HINWEISE

| | |
|--|--------|
| Panuzzo-Burger (typisches neapolitanisches Panini auf Pizzaboden) <i>Rinderhackfleisch, grüner Salat, Tomaten, Cocktailsauce, geräucherter Scamorza</i> _____ | CHF 28 |
| ⬇ Rindertartar, frisch zubereitet (180 g) <i>mit dem Messer geschnittenes Rindfleisch, kleiner gemischter Salat</i> _____ | 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

| | |
|--|--------|
| Tapas nach italienischer Art <i>Parmaschinken, Büffelmozzarella Rucola und Parmesansplitter mit Brotchips vom Bauernhof</i> _____ | CHF 29 |
| Wurstplatte <i>Parmaschinken, Trockenfleisch, Trockenspeck, Büffelmozzarella g.U., Knoblauchwurst</i> _____ | CHF 36 |



ZUM EINSTIEG

- ☞ Auberginen-Millefeuille mit Käse überbacken _____ CHF 26
- ☞ Pfanne mit Pilzen der Saison
Knoblauchcroutons _____ CHF 32
- ☞ Knuspriges Artischockenherz
Kartoffelpüree, Sauce Béarnaise _____ CHF 29
- Lachs-Gravlax
Auberginenkaviar, Gurkenmayonnaise _____ CHF 32
- ☞ Buratta g.U.
Gegrilltes Gemüse, mit Minze mariniert, Brotchips _____ CHF 30

WEITER

- ☞ Scialatelli all'Amalfitana
hausgemachte Nudeln, Tomaten, Auberginen, Scamorza (geräucherter Käse) _____ CHF 29
- ☞ Tagliatelle mit Steinpilzen und Basilikum-Pesto _____ CHF 32
- ☞ Paccheri di Gagnano nach Genueser Art mit rotem Thunfisch _____ CHF 34
- ☞ Ravioli mit Burrata-Füllung
Butter, Salbei und geröstete Mandeln _____ CHF 30
- Kartoffelgnocchi mit Räucherlachs
Dill und gebratene Zucchini _____ CHF 32
- ☞ Aus dem Pecorino-Laib
Tagliolini cacio e pepe _____ CHF 32



FLEISCH

Gegrilltes Rinderfilet mit Kräutern und Béarnaise-Sauce
Gemüseplatte, Knusperkartoffeln _____ CHF 54

 Lammkoteletts von der Grillplatte
Chimichurri-Sauce, Gemüse der Saison, Crispers-Kartoffeln _____ CHF 52

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

Rindfleisch-Tagliata mit Rosmarin
Saisonale Pilze aus der Pfanne, Gemüsemischung, Pommes frites _____ CHF 50

DER FISCH

Lötschberg-Egli Filet
aus dem klaren Wasser des Lötschberg-Massivs,
mit gemischtem Salat und Crispers-Kartoffeln _____ CHF 50

Tataki vom Roten Thun
Marinade aus Sojasauce, schwarzem Mohn, Gurkensalat _____ CHF 48





 Gegrilltes Goldbrassenfilet mit Kräutern
Sauce vierge, Kartoffelpüree _____ CHF 44

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

Rigatoni all'Amatriciana (Tomatensauce, geräucherter Guanciale, schwarzer Pfeffer)

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 Tailens-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.

