



TOUT UN ART

---

RESTAURANT - CRANS-MONTANA

La gastronomie est l'art d'utiliser la  
nourriture pour créer le bonheur.

Théodore Zeldin



TOUT UN ART

RESTAURANT - CRANS-MONTANA

Das Öl das wir in unserer Küche benutzen ist «Particella 34 cru» bei der Pianogrille Firma die sich in Chiaromonte Gulfi in Sizilien, Italien befindet.

Das Salz benützt in unserer Küche ist in Maldon, England produziert, bei der Maldon Crystal Salt Company Firma.

Unser BIO Balsamischer Essig ist in Castelnovo, (Modena) bei der Rinaldi Firma produziert.


Alle Käsen kommen aus die Käserei Petit Chalet in Montana.

Unser Brot ist hausgemacht, mit Mehl von einer Mühle in Naters.

Herkunft des Fleisches:

Fisch: Frankreich, Schweiz, Italien und Kanada

Fleisch: Italien, Frankreich, Schweiz und Neuseeland

Gluten free: 

Wenn Sie eine eventuelle Allergie oder Intoleranz haben, zögern Sie nicht die Kellnern zu informieren.



TOUT UN ART

RESTAURANT - CRANS-MONTANA

# Vorspeisen

St. Jakobsmuscheln, Rübe  
Hazelnüsse & Zitrone  
CHF 19.-



Thunfisch Tartare  
Ingwer & Soja  
CHF 21.-



Foie gras  
Nüsse & Walliser Birnen  
CHF 19.-

Rindtartare  
CHF 22.-



TOUT UN ART

RESTAURANT - CRANS-MONTANA

# Hauptspeisen

## Die Erde:

Taube, Bohnen, Kirsche & Foie gras  
CHF 44.-



Rind filet  
Zucchini und ihre Blume, Morchel  
CHF 44.-



Lamb rack, Artischoke, Salsifis & Lakrize  
CHF 44.-



Rindtartare  
CHF 35.-

## Das Meer:



Steinbutt, Orange & weisse Walliser Spargeln  
CHF 44.-

Fish & Chips  
CHF 40.-



TOUT UN ART

RESTAURANT - CRANS-MONTANA

## Und auch ...

Grünersalat



CHF 8.-

Gemischtersalat



CHF 12.-

Salat und Ziegeltoast

CHF 17.-

Erbsensuppe



CHF 12.-

Walliserplatte

klein CHF 18.- / gross CHF 28.-



Trockenfleischplatte

klein CHF 20.- / gross CHF 32.-



## Für die Kleinen

Nuddeln mit Tomatensauce oder bolognaise 12.-

Nuggets, Gemüse und/oder Pommes 12.-

Tagesfisch, Gemüse und/oder Pommes 12.-

Huhn, Gemüse und/oder Pommes 12.-



TOUT UN ART

RESTAURANT - CRANS-MONTANA

# Käse

Tomme de brebis	Valais
Tomme grise de chèvre	Valais
Tomme Alpage de Colombière	Montana
Tomme de Randogne	Valais
Gruyère Extra-Vieux	Fribourg
Tomme du patron	Valais
Persillé de Rambouillet (chèvre)	France
Tomme de montagne	Valais

CHF 3.50, das Stück



TOUT UN ART

RESTAURANT - CRANS-MONTANA

# Nachspeisen

Fiesta:

Die Schwarze 70% Schokolade trifft die Orange...

CHF 14.-

Sahne und Erdbeer

CHF 14.-

Weisse Schokolade, Sellerie, Eisenkraut &  
Pinienkernen

CHF 14.-

## Hausgemachten Eis

### Sorbet

Zitrone, Erdbeer, Birne

### Eis

Schokolade,  
Fior di latte, Vanille

Die Kugel, CHF 3.50