



TOUT UN ART

RESTAURANT - CRANS-MONTANA

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

Théodore Zeldin

Der Chef Marco Ferraris
Bietet Ihnen seine Verkostungsmenüs

Entdeckung

*Eine Überraschungsreise
3 oder 4 Gänge
vom Chefkoch aus der aktuellen Speisekarte für Sie ausgesucht...*

3 Gänge: 76.-

4 Gänge: 90.-

Zusammenspiel Wein/Speisen, 3 Gläser,
zusätzlich für CHF 20.-

Diese Formeln sind für alle Gäste des Tisches zu wählen.

Das Menü :
La M'Art innée ... c'est tout un Art

Kürbiscreme und Foie gras Schnitel

*Fondue mit Gemüse Brühe,
mariniert Rind nach eines altes regionales Rezept,
Salat und Pommes frites*

Dessert an die Karte

45.- pro Person / Minimum 2 Personen

Diese Formeln sind für alle Gäste des Tisches zu wählen.

Die Vorspeisen

Roh und verbrannt

Roh aus Makrele mit yuzu parfümiert, Löwenzahn,
Fenchel und grüner Tomate.

24.-

Rindtartar

Mit Messer geschnitten, Senfescreme und Kaviar

22.-

Gebratene Jakobsmuscheln

mit Kirchholz geräuchert, Karotten, Eierpunsch aus Zwiebeln

24.-

Säuerlich Risotto

Aquarell mit Parmesankäse, Kürbis, Kalbfleischsauce und weißer
Trüffel.

22.-

Orientalische Reise

Ravioli mit tandoori Huhn gefüllt und Schwarztee-Brühe.

24.-

Vollständiger Salat

16.-

Kürbissuppe

14.-

Bergsuppe

14.-

Grün Salat / Gemischter Salat 8.-/12.-

Die Speisen

Rindtartar

Mit Messer geschnitten, Senfeiscreme und Kaviar
38.-

Rinderfilet

mit Butter gebratene, Pastinake, Endivie, Pistazie und
Himbeere
50.-

Taube

Gebratene Brust, Kandierte Schenkel, Mille-Feuilles von
Kartoffeln, rot Zwiebel und balsamisches Rübengelée
46.-

Schwein

Schweinebauch bei niedriger Temperatur gebackener,
Schwarzwurzel, Spinat und Lakritze
38.-

Seeteufel

Gebratener Filet, Bohnen Borlotti, Apfel in verschiedenen
Texturen und Frühlingzwiebeln
48.-

Fish and Chips

Barschfilet mit Panko paniert, Zitronenmayonnaise, Gemüsechips und
Sphärisierung von Erbsen
42.-

La M'Art innée... c'est Tout un Art

Fondue mit Gemüse Brühe,
mariniert Rind nach eines altes regionales Rezept,
Salat und Pommes frites
45.- / Pro Person / Minimum 2 Personen

Unsere Käse

Reinigungen des Momentes
4.- Stuck

Süsse Genüsse

Schokoladenfondant (20min. Erwartung)

Haselnuss und weiß Kaffeeis

15.-

Choucolat

Schokolade bayerisch und Sorbet aus «Marmotte»

15.-

Ziege, Rübe und Haselnüsse

Joghurtschaum von Ziege, Rübesorbet und und Haselnuss-Streusel

15.-

Cassata 2.0

Ricotta, Zitrusfrüchte und Mandeln

15.-

Hausgemachte Eiscremen

Die Sorbets

Limette, Himbeere, Birne

Die Eiscremen

Schokolade, Tahiti-Vanille, Haselnuss

Fior Di Latte

Pro Eiskugel 4.-