

# Le Cadre Royal

Winter 2025 - 2026



HOTEL ROYAL  
CRANS MONTANA

## Unsere kulinarische Reise

GEÖFFNET VON 12:00 BIS 14:00 UND VON  
19:00 BIS 22:00

### HAUSGEMACHT



Gemäss den Kriterien des Labels «Fait Maison», festgelegt von der Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, der Semaine du Goût und Slow Food, werden die auf dieser Karte angebotenen Speisen vollständig vor Ort aus Rohprodukten und traditionellen Küchenprodukten zubereitet.

### HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

Krustentiere: Südamerika und Vietnam

Fische: Mittelmeer

Black Cod: Atlantik

Thunfisch: Vietnam

Schalentiere: Italien und Frankreich

Kalb: Schweiz

Ente: Frankreich

Rind: Uruguay und Italien

Huhn: Schweiz und Frankreich

Lamm: Vereinigtes Königreich

### ALLERGENE

Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft über die in unserer Küche verwendeten Zutaten, die Allergien und/oder Unverträglichkeiten auslösen können.



# Le Cadre Royal

Winter 2025 - 2026



# Einführende Geschmacksnoten

«Die ersten Noten unserer  
külmärischen Symphonie»

## FOIE-GRAS-TRILOGIE

TERRINE...  
CRÈME BRÛLÉE...  
MOUSSE...

PFLAUMENGELEE UND BRIOCHEBROT

**CHF 38.-**

## JAKOBSMUSCHELN IN ARNAUDS SPECKMANTEL

VARIATION VON KÜRBIS & LAKRITZPULVER

**CHF 32.-**

## UNSERE ZUCCHINI-PARMIGIANA



MILLEFEUILLE & PROVOLONE DEL MONACO

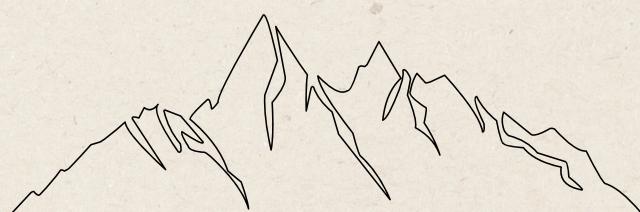
**CHF 28.-**

## MANGOLD- UND TOMATENSUPPE



MIT SOJA & MISO AROMATISIERT

**CHF 26.-**



# Le Cadre Royal

Winter 2025 - 2026



## Geschmack der Dolce Vita

« Unsere Liebe und unsere Leidenschaft unter Beachtung unserer Traditionen »

### RAVIOLI MIT RICOTTA UND SPINAT



BUTTER-SALBEI-SAUCE, GRANA-BRÖCKCHEN

**CHF 28.-**

### TAGLIOLINI MIT TRÜFFEL



PARMESANCREME, TRÜFFEL UND DESSEN SCHEIBEN

**CHF 38.-**

### LINGUINE NACH PIZZAIOLA-ART

RINDERCARPACCIO, SABAYON & PECORINO

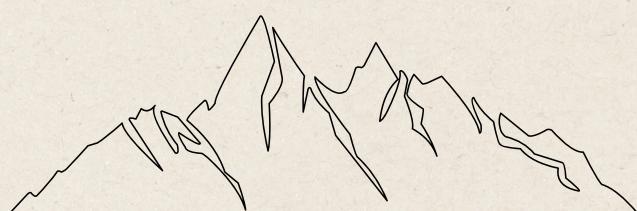
**CHF 36.-**

### HUMMER-RISOTTO

MANTECATO MIT BISQUE UND SEINEM FLEISCH,  
BEGLEITET VON DEM GANZEN HUMMER, SEPARAT  
SERVIERT.

**CHF 49 .-PRO PERSON**

SERVIERT FÜR 2 PERSONEN



# Le Cadre Royal

Winter 2025 - 2026



## Schätze des Meeres

« Die Essenz des Ozeans  
in jedem Gericht »

### BLACK-COD-FILET (KOHLEN-MAKRELEN-DORSCH)

REDUZIERTE FISCHBRÜHE, ARTISCHOCKE IN CREME  
UND GEFÜLLT

**CHF 49.-**

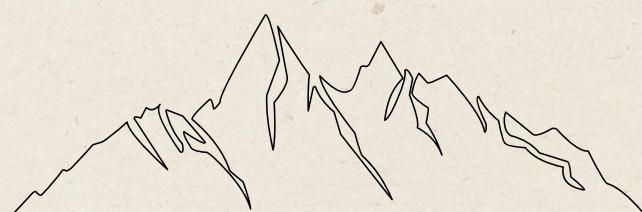
### GEFRORENE GEFÜLLTE TINTENFISCHE MIT BROKKOLI, KARTOFFELN UND PROVOLA VERSCHIEDENE BEILAGEN ZU SEINER FÜLLUNG

**CHF 49.-**

### WOLFSBARSCH IN SALZKRUSTE BUTTERGEMÜSE MIT PFEFFER, OFENKARTOFFELN, SAUCE HOLLANDAISE

**UNGEFÄHR 1,2 KG, FÜR 2 PERSONEN SERVIERT**  
30 Minuten Zubereitungszeit

**CHF 60.- PP**



# Le Cadre Royal

Winter 2025 - 2026



## Und warum nicht das Cadre und sein Fleisch?

**WACHTELHENNE MIT TRÜFFELFÜLLUNG**  
*SELLERIEPÜREE MIT BABYKAROTTEN*

**CHF 54.-**

**LAMMKARREE UND LAMMBAUCH**  
*FLEISCHJUS, TOPINAMBUR IN ZWEI TEXTUREN,  
BASILIKUM-EISKUGEL*

**CHF 56.-**

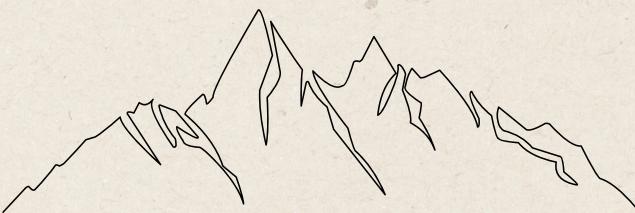
**HERENS-RIND-TOURNEDOS**  
*KRÄUTERGERÄUCHERT, KARTOFFELN UND  
SPINATVARIATIONEN, FLEISCHJUS*

**CHF 58.-**

**RINDERKOTELETT "FIORENTINA" AUF  
STEINPLATTE**  
*BÉARNAISE-SAUCE, POMMES FRITES,  
ZWIEBELRINGE & KNUSPRIGES GEMÜSE*

**CA. 1,2 KG FÜR 2 PERSONEN**

**CHF 80.- PP**



# Le Cadre Royal

Winter 2025 - 2026



# Die ultimative Gaumenfreude im Cadre

« Die Süsse, die den Abschluss Ihrer  
Geschmacksreise veredelt »

## NEU INTERPRETIERTER BABÀ

VANILLECREME MIT EXOTISCHER KOMPOTT

**CHF 21.-**

## SCHOKOLADENFONDANT MIT FLÜSSIGEM KARAMELLKERN

EIS AUS ROTEN FRÜCHTEN



**CHF 21.-**

## NEU INTERPRETIERTER APFELSTRUDEL

ROSINEN UND ÄPFEL, ZIMTSAUCE & VANILLEEIS

**CHF 21.-**

## GOURMET-KAFFEE

PETIT FOURS UND TIRAMISÙ IM GLAS

**CHF 18.-**

