

Le Cadre Royal

Inverno 2025-2026



H
R

HOTEL ROYAL
CRANS MONTANA

Il Nostro Viaggio Culinario

**APERTO DALLE 12:00 ALLE 14:00 E DALLE
19:00 ALLE 22:00**

Fatto in casa



Secondo i criteri del marchio 'Fait Maison' stabiliti dalla Federazione Svizzera dei Consumatori (FRC), GastroSuisse, la Settimana del Gusto e Slow Food, i piatti proposti in questo menù sono interamente preparati in loco a partire da ingredienti crudi e prodotti culinari tradizionali.

ORIGINE DEI NOSTRI PRODOTTI

Crostacei: Sud America e Vietnam

Pesce: Mediterraneo

Merluzzo nero (Black Cod): Atlantico

Tonno: Vietnam

Crostacei e molluschi: Italia e Francia

Vitello: Svizzera

Anatra: Francia

Manzo: Uruguay e Italia

Pollo: Svizzera e Francia

Agnello: Regno Unito

ALLERGENI

Il nostro personale sarà lieto di fornire informazioni sugli ingredienti utilizzati nella nostra cucina che possono provocare allergie e/o intolleranze.



Le Cadre Royal

Inverno 2025 - 2026



Antipasti di degustazione

«Le prime note della nostra sinfonia culinaria»

TRILOGIA DI FOIE GRAS

TERRINA ...

CRÈME BRÛLÉE ...

MOUSSE ...

ACCOMPAGNATO DA GELÉE DI PRUGNE E BRIOCHE

CHF 38.-

CAPESANTE AVVOLTE NEL BACON DI ARNAUD

DECLINAZIONE DI ZUCCA E POLVERE DI LIQUIRIZIA

CHF 32.-

LA NOSTRA PARMIGIANA DI ZUCCHINE



MILLEFOGLIE DI PROVOLONE DEL MONACO

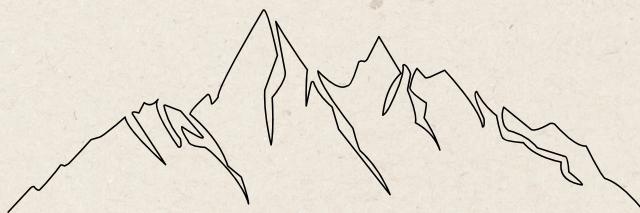
CHF 28.-

MILLEFOGLIE DI PROVOLONE DEL MONACO



AROMATIZZATO CON SOIA E MISO

CHF 26.-



Le Cadre Royal



Inverno 2025 - 2026

Sapori della Dolce Vita

«Il nostro amore e la nostra passione, guidati dalla tradizione»

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI



RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI CON SALSA AL BURRO E SALVIA, SCAGLIE DI GRANA

CHF 28.-

TAGLIOLINI AL TARTUFO



CREMA DI PARMIGIANO, TARTUFO E SCAGLIE

CHF 38.-

LINGUINE CON SALSA ALLA PIZZAIOLA

CARPACCIO DI MANZO, ZABAIONE E PECORINO

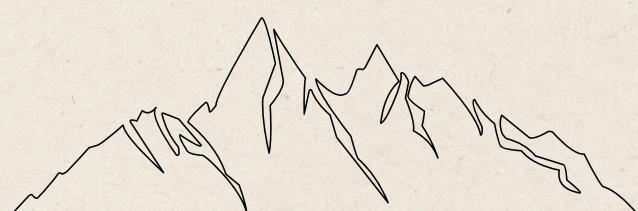
CHF 36.-

RISOTTO ALL'ARAGOSTA

MANTECATO CON BISQUE E POLPA D'ARAGOSTA,
ACCOMPAGNATO DALL'ARAGOSTA INTERA SERVITA A PARTE.

CHF 49 .- PER PERSONA

SERVITO PER DUE PERSONE



Le Cadre Royal

Inverno 2025 - 2026



Tesori del Mare

«L'essenza dell'oceano
in ogni piatto»

FILETTO DI MERLUZZO NERO (SABLEFISH)

BRODO DI PESCE RIDOTTO, CARCIOFO CREMOSE E
RIPENO

CHF 49.-

CALAMARI RIPIENI SERVITI FREDDI CON BROCCOLI, PATATE E FORMAGGIO PROVOLA CONTORNI ASSORTITI DEL SUO RIPIENO

CHF 49.-

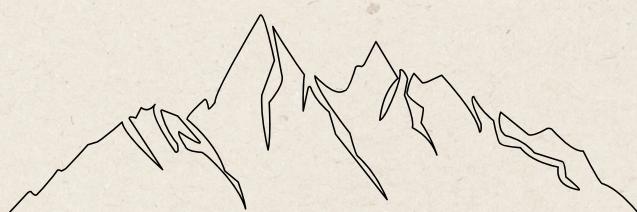
SPIGOLA IN CROSTA DI SALE

BVERDURE AL BURRO E PEPE, PATATE AL FORNO E
SALSA OLANDESE

**Approssimativamente 1.2 kg, Servito per 2
persone**

30 Minuti di preparazione

CHF 60.- PP



Le Cadre Royal

Inverno 2025-2026



*Perché non il
cadre e la sua
carne?*

FARAONA RIPIENA AL TARTUFO

PURÈ DI SEDANO RAPA CON CAROTINE

CHF 54.-

COSTOLETTE E PETTO DI AGNELLO

SUCCO DI CARNE, TOPINAMBUR IN DUE
CONSISTENZE, CON UNA PALLINA DI GELATO AL
BASILICO

CHF 56.-

TOURNEDOS DI MANZO HERENS

AFFUMICATO ALLE ERBE, CON PATATE E
VARIAZIONI DI SPINACI, E SUGO DI CARNE

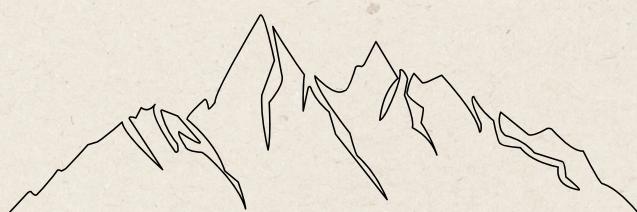
CHF 58.-

COSTATA DI MANZO ALLA FIORENTINA SU PIETRA ROVENTE

SALSA BÉARNAISE, CON PATATINE FRITTE,
ANELLI DI CIPOLLA E VERDURE CROCCANTI

**APPROXIMATIVAMENTE 1.2 KG PER DUE
PERSONE**

CHF 80.- PP



Le Cadre Royal

Inverno 2025 - 2026



L'ultima golosità nel cadre

«La dolcezza che conclude
perfettamente il tuo viaggio di saperi»

BABA RIVISITATA

CREMA ALLA VANIGLIA ACCOMPAGNATA DA
COMPOSTA DI FRUTTI ESOTICI

CHF 21.-

FONDENTE AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO AL CARAMELLO

GELATO AI FRUTTI ROSSI



CHF 21.-

STRUDEL DI MELE RIVISITATO

UVETTA E MELE, CON SALSA ALLA CANNELLA E GELATO
ALLA VANIGLIA

CHF 21.-

CAFFÈ CON MINI DESSERT

MINI DESSERT E TIRAMISÙ AL BICCHIERE

CHF 18.-

