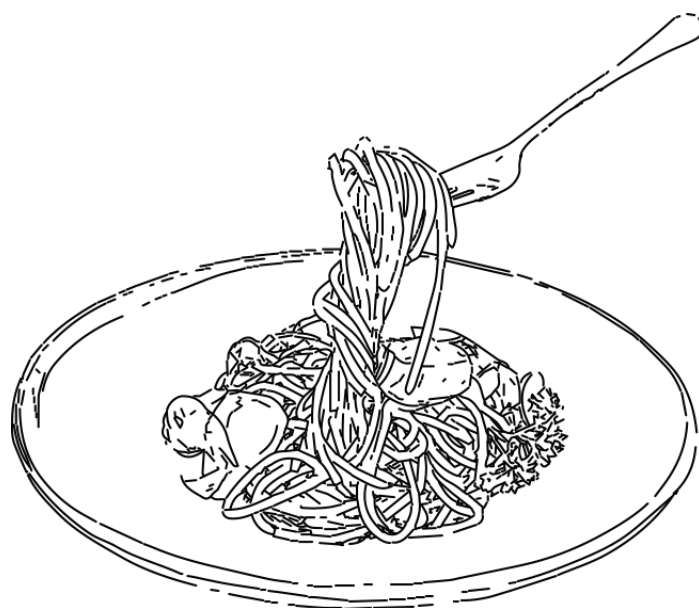




CARTE DE METS

hiver 2025 - 2026



Place du Marché 1, 3963 Crans-Montana, Switzerland

SPECIALITE DE LA MAISON

CUISINE TYPIQUE – SARDAIGNE TYPICAL SARDINIAN KITCHEN TYPISCH SARDISCHE KÜCHE

Pecorino Fondu

entrée 17.50

*Fromage de Sardaigne, cuit au four, accompagné de tomates séchées,
courgettes et croûtons de pain/
Sardinia cheese, baked, served with dried tomatoes, zucchini and toasted bread/
Sardischer Käse, gebacken, serviert mit getrockneten Tomaten, Zucchini und Brot crostini*

Fregola sarda

29.50

*Petites pâtes avec fruits de mer
small pasta with seafood
kleine Nudeln mit Meeresfrüchten*

Malloredus primavera

28.-

*Pâtes avec artichauts, thon, tomates et roquettes fraîches
Pasta with artichokes, tuna, tomatoes and rocket salad fresh
Pasta mit Artischocken, Thunfisch, Tomaten und frischem Rucola*

Malloredus campidanese

26.50

*Pâtes avec saucisse de porc fraîche
pasta with fresh pork sausage
Pasta mit frischer Schweinswurst*

Culurgiones sardi

26.50

*Pâtes maison Il s'agit d'un type de ravioli, farci de purée de pommes de terre, de fromage pecorino
et de menthe fraîche, préparé avec sauce tomate et parmesan
Homemade pasta, this is a type of ravioli, stuffed with mashed potatoes, pecorino cheese
and fresh mint, prepared with tomato sauce and parmesan cheese
Es ist eine Art Ravioli, gefüllt mit Kartoffelpüree, Pecorino-Käse und frische Minze,
zubereitet mit Tomatensauce und Parmesan*

Dessert: << Seadas >>

10.-

*Farci de fromage avec parfum d'orange et miel arrosé
Stuffed with cheese with orange flavor and drizzled honey
Gefüllt mit Käse mit Orangengeschmack und beträufeltem Honig*



SUGGESTIONS DU CHEF

	<i>Entrée</i>	<i>portion</i>
<i>Salade d'artichauts frais</i> <i>Fresh artichoke salad / Frischer Artischockensalat</i>	18.50	29.50
<i>Foie gras au torchon maison,</i> <i>Homemade duck foie gras / hausgemachte Entenstopfleber</i>	18.50	29.50
<i>Tagliatelles ou/ risotto à la truffe blanche</i> <i>Pasta with white truffle / Pasta mit weißer Trüffel</i> (supplément truffe blanche 12.-francs le gramme)	39.50	54.50
<i>Culurgiones Sardi au truffe noir</i> <i>Culurgiones Sardi with black truffle</i> <i>Culurgiones Sardi mit schwarzem Trüffel</i> (supplément truffe noir 7.- francs le gramme)	24.50	33.50
<i>Linguini au Cigale de Mer</i> <i>Linguini with Mediterranean slipper Lobster (cicadas)</i> <i>Linguini mit Bärenkrebse</i>		45.50
<i>Filets de perche,</i> <i>salade mêlée, sauce tartare, frites</i> <i>Perch filets, mix salad, tartare sauce, fries</i> <i>Barschfilets, gemischter Salat, Remoulade, Pommes</i>		39.50
<i>Pizza mare et monte,</i> <i>fruits mer/ légumes, salami piquant, champig...</i> <i>Pizza mare and monte, seafood/ vegetables, spicy salami, mushrooms, olives</i> <i>Pizza Mare - Monte, Meeresfrüchte /Gemüse, scharfe Salami, Champignons, Oliven</i>		25.50
<i>Pizza <Italiana></i> <i>jambon cru, bufala, roquettes, petite tomate</i> <i>Pizza <Italiana> ham, tomatoes, mozzarella cheese, arugula</i> <i>Pizza <Italiana> Rohschinken, Büffel, Rucola, kleine Tomate</i>		26.50

ANTIPASTI - HORS-D'OEUVRE

	entrée	portion
Salade mêlée du marché, market mix salad/ Gemischter Salat vom Markt	11.-	18.50
Salade verte, green salad / grüner salat	9.-	13.50
Salade caprese, tomate-mozzarella/ tomato-bufala mozzarella Tomaten-Bufala-Mozzarella	17.50	26.50
Carpaccio de boeuf, crudités, roquettes et parmesan beef carpaccio, raw vegetables, rocket salad and parmesan cheese Rindercarpaccio, Rohes Gemüse, rucola und parmesan	22.50	28.50
Tartare de boeuf à l'italienne, frites, focaccia, salade Steak tartare of beef italian mode Steak Tartar vom Rind nach italienischer Art	29.50	39.50

ANTIPASTI CALDI - ENTRÉES CHAUDES

Assiette de légumes grillés plate of grilled vegetables Teller mit gegrilltem Gemüse	18.50	25.50
Assiette de légumes grillés et mozzarella de bufala plate of grilled vegetables with bufala mozzarella Teller mit gegrilltem Gemüse mit Büffelmozzarella	22.50	29.50
Gambas au aglio, olio, peperoncino Prawns garlic, olive oil, chili pepper Garnelen, Knoblauch, Olivenöl, chili		22.50
Minestrone della casa Vegetables soup Gemüsesuppe		14.50
Crème de tomate au pesto, tomato cream, pesto/ Tomatencreme, pesto		13.-
Trio de bruschetta trio of bruschetta Bruschetta-Trio		9.-

PIZZE CLASSICHE – PIZZAS CLASSIQUES

<i>Marinara,</i> tomate, origan, ail, tomato, oregano, garlic / tomaten, Oregano, Knoblauch	17.-
<i>Margherita,</i> tomate, mozzarella, basilic tomato, mozzarella, basil / tomaten, mozzarella, Basilikum	19.-
<i>Margherita Diavola,</i> tomate, mozzarella, saucisse piquante spicy salami/Würzige Wurst	21.50
<i>Margherita Bufala,</i> tomate, mozzarella, bufala, basilic tomato, Buffalo mozzarella, basil / tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	23.50
<i>Margherita au jambon,</i> tomate, mozzarella, jambon tomato, mozzarella, ham / tomaten, mozzarella, Schinken	22.-
<i>Napoletana,</i> tomate, mozzarella, câpres, anchois tomato, mozzarella, capers, anchovies / tomaten, mozzarella, Kapern, Sardellen	21.-
<i>Capricciosa,</i> tomate, mozzarella, jambon, champignons, oeuf tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg / tomaten, mozzarella, Schinken, Pilze, Ei	22.50
<i>Romana,</i> tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives tomato, mozzarella, ham, mushrooms, olives / tomaten, mozzarella, Schinken, Pilze, Oliven	22.50
<i>Siciliana,</i> tomate, mozzarella, olives, oignons, câpres tomato, mozzarella, olives, onions, capers / tomaten, mozzarella, Oliven, Zwiebeln, Kapern	20.50
<i>Emiliana,</i> tomate, mozzarella, jambon de Parme tomato, mozzarella, Parma ham / tomaten, mozzarella, Parmaschinken	24.50
<i>Fiorentina,</i> tomate, mozzarella, epinards, oeuf tomato, mozzarella, Spinach, Egg / tomaten, mozzarella, Spinat, Ei	22.-
<i>4 Stagioni,</i> tomate, mozzarella, jambon, champignons, légumes divers tomato, mozzarella, ham, mushrooms, various vegetables tomaten, mozzarella, Schinken, verschiedene Gemüsesorten	22.50
<i>4 Formaggi,</i> tomate, mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, parmesan	24.-

PIZZE SPECIALI – PIZZAS SPÉCIALES

Scandinava, tomate, mozzarella, thon, oignons tomato, mozzarelle, tuna, onion / tomaten, mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	22.50
Vegetariana, tomate, mozzarella, légumes divers tomato, mozzarella, various vegetables / tomaten, mozzarella, verschiedene Gemüsesorten	21.50
Pizza "Oliveto", tomate, mozzarella, olives, courgettes, saucisse piquante, champignons.... tomato, mozzarella, olives, zucchini, spicy salami, mushrooms, basil tomaten, mozzarella, Zucchini, oliven, Pilze, Würzige Wurst, Basilikum	24.-
Pescatore, tomate, mozzarella, fruits de mer tomato, mozzarella, seafood / tomaten, mozzarella, Meeresfrüchte	24.50
Scozzese, tomate, mozzarella, saumon fumé, oignons tomato, mozzarella, smoked salmon, onions / tomaten, mozzarella, Räucherlachs, Zwiebeln	24.50
Genovese, tomate, mozzarella, pesto genovese tomato, mozzarella, pesto / tomaten, mozzarella, pesto	22.-
Calzone, tomate, mozzarella, jambon, champignons, oeuf tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg / tomaten, mozzarella, Schinken, Pilze, Ei	23.50
Hawaiana, tomate, mozzarella, jambon, ananas tomato, mozzarella, ham, pineapple / tomaten, mozzarella, Schinken, Ananas	22.50
Rustichella, tomate, mozzarella, poivrons, saucisse piquante tomato, mozzarella, peppers, spicy salami / tomaten, mozzarella, Paprika, Würzige Wurst	23.50
Campagnola, tomate, mozzarella, lard, champignons tomato, mozzarella, bacon, mushrooms / tomaten, mozzarella, Schinken, Pilze	24.50

PASTA CLASSICHE - PÂTES CLASSIQUES

Spaghetti / Penne	- <i>tomate-basilic</i> (<i>tomato-basil</i> / Tomaten-Basilikum)	21.-
	- <i>all'arrabbiata</i> (<i>spicy</i>)	22.-
	- <i>agli,olio,peperoncino</i> (<i>garlic ,olive oil, chili</i> / Knoblauch, Olivenöl und Chili)	21.-
	- <i>carbonara</i>	23.50
	- <i>bolognese</i>	22.50

PASTA SPECIALI - PÂTES SPÉCIALES

Spaghetti <Oliveto>		24.50
<i>tomates fraîches, aubergines, mozzarella, basilic</i> <i>fresh tomatos, eggplant, mozzarella cheese, basil</i> <i>Auberginen, Mozzarella, Basilikum</i>		
Linguine frutti di mare		27.50
<i>Linguine seafood</i> / <i>Linguine Meeresfrüchte</i>		
Trofie al pesto genovese		23.50
<i>Trofie with pesto</i> / <i>Trofie mit Pesto</i>		
Trofie gambas et safran		27.50
<i>Trofie with prawns and saffron</i> / <i>Trofie mit Garnelen und Safran</i>		
Orecchiette aux morilles		31.50
<i>Orecchiette with mushrooms</i> / <i>Orecchiette mit Morchelpilz</i>		
Lasagne maison		23.50
<i>Layered homemade pasta with beef sauce</i> <i>Hausgemachte Lasagne</i>		
Ravioli ricotta-epinard	<i>sauce beurre et sauge</i>	25.50
	<i>sauce tomates basilic</i>	27.50
Gnocchi caprese , <i>tomates, mozzarella et basilic</i>		25.50
Risotto aux gambas - <i>prawns/Gamelen</i>		27.50

“Informez-nous en cas d'allergie“

s.v.p

CARNI- LES VIANDES

Entrecôte de Boeuf grillée (Amerique du Sud: Uruguay/Paraguay) 40.50

Grilled Beef Entrecote / Gegrilltes Rinderentrecôte

Filet de Boeuf grillé (Amerique du Sud: Uruguay/Paraguay) 49.50

Grilled Fillet of Beef / Gegrilltes Rinderfilet

supplément sauce morilles 7.00 chf

supplément sauce Café de Paris 4.00 chf

Escalopes de veau au citron (Suisse) 39.50

Veal cutlets with lemon

Kalbsschnitzel mit Zitrone

Escalope de veau panée (Suisse) 39.50

Breaded veal cutlets

Panierte Kalbsschnitzel

Paillard de poulet grillée (Suisse) 27.-

Grilled chicken paillard

Gegrillte Hühnerfleisch paillard

« Toutes les viandes sont servies avec pommes frites maison et légumes du marché »

PESCI - LES POISSONS

Saumon grillé 38.50

Grilled salmon

Gegrilltes Lachs

Gambas grillées 38.50

Grilled prawns

Gegrillte Garnelen

Sole grillée ou meunière 50.50

Sole fisch-Grilled or meuniere sauce

Gegrillte oder Meunière-Sohle

Loup de Mer / Dorade - Grillée / au gros sel 50.50

Sea Bass / Sea Bream – Grilled or in a salt crust

Wolfsbarsch oder Dorade - Gegrillte oder mit grobem Salz

Poisson pour deux personnes 99.-

Loup de mer- Grillée / au gros sel

Fish- Sea Bass for two people– Grilled or in a salt crust

Fisch- Wolfsbarsch für zwei Personen - Gegrillte oder mit grobem Salz

« Tous les poissons sont servies avec riz et légumes »

« **Provenance de nos poissons: Italie et France** »

DESSERT

Nougat Glacé - Maison (NOUGAT GLACÉ - homemade)	12.-
Crème Caramel - Maison (CRÈME CARAMEL - homemade)	12.50
Moelleux au Chocolat - Maison (MOELLEUX AU CHOCOLAT- homemade)	15.00
Tiramisu - Maison (TIRAMISU - homemade)	12.50
Crème Brulée - Maison (CRÈME BRULÉE -homemade)	13.00
Baba au Rhum, Glace Vanille (BABA AU RHUM, vanilla ice cream)	13.50
Baba au Limoncello, Glace Citron (BABA AU LIMONCELLO, lemon ice cream)	13.50
Tarte Tatin - Maison (TARTE TATIN- homemade)	12.50
Cassata avec Maraschino (CASSATA WITH MARASCHINO)	9.50
Seadas - Maison (SEADAS -homemade) Farcis de fromage avec parfum d'orange et miel arrosé. It are typical Sardinian sweet, consisting of two disks with a soft cheese filling and orange peel. All is fried in hot oil and served with honey	10.00