

Restaurant le XIX

Manger devrait être un plaisir journalier selon vos souhaits et envies du moment. Pour ce faire, nous nous appuyons :

Sur les saisons et sur des ingrédients de qualité, dont un maximum de produits suisses. Nous favorisons un menu de terminologie compréhensible pour tous ainsi qu'un choix modeste et réaliste revisité, avec un apport de nouveaux plats chaque mois.

Une équipe heureuse de vous servir et de vous accueillir dans un établissement où se crée une cuisine sans étoiles, sans guides, sans critiques, juste pour le plaisir de nos clients.



Michel Roux
Résident à Crans Montana
depuis 2004

Stéphane Colliet
Chef de Cuisine
ex-Sous-Chef du WATERSIDE INN

Les Hors d'œuvre / Starters

● **Salade verte**

Green salad

Petite CHF 7
Grande CHF 12

● **Velouté de cèpes, aux brisures de châtaignes et lardons**

Creamy Ceps veloute, crushed chestnuts and bacon



CHF 18

● (V) **Salade d'automne avec betterave, champignons, figes, noix et feta**

Autumn salad with beetroot, button mushroom, fig, walnuts and feta cheese

CHF 17

● (V) **Oeuf mollet frit sur un lit de rémoulade de céleri, gravelax de saumon, mayonnaise au wasabi**

Soft poached and deep-fried egg, on a bed of celeriac remoulade, salmon gravelax and wasabi mayonnaise

CHF 21



Pâté en croûte de chevreuil, chanterelles au vinaigre et méli-mélo de salade

Venison "pâté en croûte", served with pickled chanterelle mushrooms, salad leaves

CHF 24

Plat principal / Main course



Dos de saumon à la plancha, chou-fleur et sauce verdurette

Norwegian Salmon steak served with cauliflower and verdurette sauce



CHF 38

● **Noix de Saint-Jacques, purée de carottes au citron vert et quinoa, sauce tamarin**

Pan fried scallops with tamarind sauce, quinoa and carrot purée scented with lime

CHF 45



Roulade de veau confite, chanterelles et pommes de terre grenaille, jus à la graine de moutarde

Veal loin confit, served with chanterelles and "grenaille" potatoes, jus with grain mustard

CHF 38

● **Aiguillette de rumsteack, purée de champignons au Madère et chou frisé rôti, jus corsé au cornalin**

Rump cap steak served with mushroom and Madeira puree, roasted savoy cabbage

CHF 37

● **Civet de chevreuil façon grand mère, servi avec des tagliatelles**

Venison stew "Grandmother" style served with tagliatelle

CHF 35

Toutes nos préparations, plats cuisinés et desserts sont préparés sur place par nos cuisiniers et les pains sont fournis par la maison Taillens

Origine des viandes / *Origin of meats: Bœuf et veau: Suisse, chevreuil: Belgique/Tchéquie, Cerf: NZ*

Origine des poissons / *Origin of fish: Saumon: Norvège, St Jacques: Canada*

Lors de votre commande, nous vous remercions de bien vouloir préciser à notre personnel toute éventuelle allergie ou restriction alimentaire.

If you have any known allergies or special dietary requirements, please advise our head-waiter so that he can guide your choice when ordering your meal

Nos classiques

● **Escargots de Bourgogne au beurre persillé (15min)** La douzaine CHF 20
La demi-douzaine CHF 12
Burgundy snails with garlic and parsley butter

● **Steak tartare 180g coupé au couteau et assaisonné par nos soins** CHF 38
180gr knife-cut steak tartar served with house seasoning

 **Tête de veau et ses petits légumes au bouillon, sauce ravigote** CHF 30
Calf's head with vegetables cooked in broth, ravigote sauce

Filet de cerf sauce grand veneur accompagné d'une garniture chasse et spätzli CHF 52
Fillet of deer grand veneur sauce served with hunting garnish and spätzle

Lors de votre commande, nous vous remercions de bien vouloir préciser à notre personnel toute éventuelle allergie ou restriction alimentaire.

If you have any known allergies or special dietary requirements, please advise our head-waiter so that he can guide your choice when ordering your meal

Les fromages ou Les Desserts / Cheese Selection or Desserts

● **Tierce de fromages Suisses et Français, servis avec un chutney**
A trio of Swiss and French cheeses, served with chutney

● **Banoffee pie (tarte banane caramel revisitée)**
banoffee pie

● **Entremet croustillant au chocolat guanaja 70%, coulis à la mangue** CHF 12
Guanaja 70% chocolate crispy entremet, served with mango coulis



 **Ile flottante façon œufs à la neige sur lit de crème anglaise vanille** CHF 12
Floating Island on a bed of vanilla custard

● **Tarte bourdaloue et glace vanille (crème d'amande, poires et figes)** CHF 12
Bourdaloue tart served with vanilla ice cream (almond cream, pear and fig)

● **Glaces du jour (3 boules)** CHF 12
3 scoops of "Ice creams of the day"

● **Café / Coffee** CHF 3,80

● **Thé ou infusion au choix / Tea or herbal infusion** CHF 4,50

(V) PLAT VEGETARIEN / VEGETARIAN DISH



PLAT SIGNATURE / SIGNATURE DISH