



Hostellerie
du Pas de l'Ours

« *L'Ours* »

« Our only quest is to give as much pleasure as we have in cooking; in order to remain free of our desires and our choices of the moment, in order to sublimate the products when they are at the top of their taste.

We invite you to let us guide you through our different creations without knowing their composition in advance »

Franck Reynaud



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE



Please let us know if you have any allergies or intolerances

We invite you to let us guide you through our different creations without knowing their composition in advance »

Our Summers's flavors

5 courses menu
« Gourmet walk »
Sfr.150.-

6 courses menu
« Sensory itinerary »
Sfr. 175.-

7 courses menu
« More intense experience »
Sfr. 195.-

8 courses menu
« Walking through my universe »
Sfr. 205.-

Daily Menu (3 courses)

Lunch only
Exept on the weekend
Sfr. 65.-
Sfr. 15.- Cheese supplement

« LES CREATIONS DU MOMENT »

The Approach march

Perch from the Valais, Oxalis, Cucumber, Horseradish

Sfr. 55.-

Gamberi, Celery, Tomato

Sfr. 70.-

Spinach Gnocchetti, Gorringo, Chanterelles, Yarrow

Sfr. 49.-

The Ascent

Pike-Perch, Fennel, Lactofermented Carrot

Sfr. 72.-

Wallis Lamb, Purple Eggplant, Mountain Herbs

Sfr. 80.-

Poultry from La Gruyère, Blackcurrent, Marjoram

Sfr. 70.-

« LES CREATIONS DU MOMENT »

Just a few meters

« Back from the Alpage »

Serac Cheese from Corbyre marinated with Herbs, Flowers and Mountain Spices

Sfr. 25.-

Swiss cheese selection

Sfr. 25.-

The Summit

Wild Blueberries from the Val d'Annivier, Watercress, sweet woodruff

Sfr. 30.-

Apricot and Savory, Raspberry, Thyme, Lemon

Sfr. 30.-

« Nos viandes et volailles proviennent exclusivement de Suisse et Suède »

Séverine et Franck vous présentent leurs collaborateurs

Directeur Restaurant /Sommelier	Nicolas Lacoste	Chef de rangs	Pierre Boquet Emilie Maradan Alessio Doronzo Clarisse Oliva Ricardo Carneiro
Chef de Cuisine	Thierry Ducasa	Réception	Anaëlle Bergoën Rémy Charpentier Nicolas Gillioz
Second de cuisine Chefs de Partie	Ludovic Priori Sarah Aquilar Quentin Lemoine Mirosalv Box Sukijung Jessica	Gouvernante Housekeeping	Carla Santos Elena Pereira
Spa l'Alpage	Clothilde Lorin	Garçon d'office	Igor Emanuel Moreira

Le restaurant Gastronomique L'Ours est fermé le dimanche soir, lundi et mardi midi

Le Bistrot des Ours est fermé le mardi soir, mercredi et jeudi midi

Notre spa « L'Alpage » vous accueille également pour des moments de détente (sur rendez-vous)

Nous nous réjouissons de vous accueillir à nouveau à l'Hostellerie du Pas de l'Ours



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE



RELAIS &
CHATEAUX

L'Hostellerie du Pas de l'Ours, c'est aussi ...

Un service à l'emporter :

Pour vos dîners au chalet, la carte à l'emporter est disponible sur notre site internet :

www.pasdelours.ch ou à la réception du Pas de l'Ours à l'adresse :

Rue du Pas de l'ours, 41 à Crans-Montana.

Un service traiteur vous concocte des repas pour vos manifestations extérieures.

Des séminaires et banquets sur mesure :

L'Hostellerie du Pas de l'Ours est le lieu privilégié pour organiser vos séminaires, banquets, cocktails dinatoires et réunions de travail.

Dans une ambiance calme et intimiste, notre Maison vous propose des salles de réunions spacieuses équipées.

Votre Mariage :

Venez célébrer votre mariage à l'Hostellerie du Pas de l'Ours, avec ses 15 suites exclusives, dans nos restaurants, soit dans notre restaurant gastronomique « L'Ours » 1* au Guide Michelin et 18/20 au Gault & Millau ou au « Bistrot des Ours »

L'Equipe du Pas de l'Ours vous propose un menu adapté à vos besoins en fonction de vos souhaits et exigences.

Sur les « Pas » de l'Ours...

Enveloppé dans le confort douillet de nos suites et junior suites, récemment rénovées, lové au coin de la cheminée ou dans les délicieux bains bouillonnants avec la vue imprenable sur la Vallée, nous vous réservons comme toujours le plus féérique des séjours.

Dans le cocon de notre intérieur en veilles pierres et bois au charme préservé et au confort actuel, vous allez retrouver l'atmosphère unique de l'Hostellerie. Avec ce sens de l'hospitalité qui nous définit et l'envie de vous offrir le plus attentionné des accueils, nous vous invitons à partager cette nouvelle saison en notre compagnie dans un milieu convivial et luxueux tournée vers les plaisirs de la montagne et de la gastronomie.

Au restaurant étoilé, vous succomberez à la délicatesse des mets travaillées par notre Chef Franck Reynaud. Il arrive parfois au Chef de troquer sa toque de cuisinier contre celle de guide, emmenant les amateurs à la découverte des paysages magnifiques de Crans-Montana...

Séverine Bestenheider-Reynaud
Maîtresse de Maison