

Carte de Nuit / Night Menu 22h30 - 06h00

Salade César au bacon ou poulet ou gambas 🌱 🌾 🥚	CHF 32 / 40 / 44
Romaine, croutons, œuf, Parmesan, sauce César, choix bacon ou poulet ou gambas <i>Romaine salad, croûtons, egg, Parmesan cheese, Caesar dressing, Choice of bacon, chicken or prawns</i>	
Velouté de légume de saison 🌱	CHF 28
<i>Seasonal vegetable soup</i>	
Linguini ou Penne 🌾 🥚	CHF 37
Sauce Bolognese, Napolitaine, Arrabbiata, Pesto ou Carbonara <i>Bolognese, Napolitana, Arrabbiata, Pesto or Carbonara sauce</i>	
Mandarin Club Sandwich au poulet 🌾 🥚	CHF 44
Toast blanc, blanc de poulet, tomate, œuf au plat, bacon, laitue, fromage <i>Toasted bread, chicken breast, tomato, egg sunny side up, bacon, salad, cheese</i>	
Mandarin Club Sandwich au saumon 🌾 🥚	CHF 44
Toast blanc, saumon fumé, cream cheese, aneth, citron, concombre <i>Toasted bread, smoked salmon, cream cheese, dill, lemon, cucumber</i>	
Cheeseburger 🌾 🥚	CHF 48
Bœuf, confit d'oignon, salade, tomate, cornichon, fromage <i>Beef, onion marmalade, salad, tomato, gherkin, cheese</i>	
Salade de fruits frais 🌱	CHF 20
<i>Seasonal fresh fruit salad</i>	
Moelleux chocolat, glace vanille 🥚 🌾 🥚	CHF 24
<i>Soft chocolate cake, vanilla ice cream</i>	

- 🌱 Végane / *Vegan*
- 🌾 Végétarien / *Vegetarian*
- 🥚 Contient fruits à coque / *Contains nuts*
- 🌾 Contient du gluten / *Contains gluten*
- 🥚 Contient des produits laitiers / *Contains dairy*

Toutes nos viandes sont d'origines suisse, française ou allemande
All our meats are Swiss, French or German

Tous nos fruits de mer et poissons sont d'origines vietnamienne, écossaise, espagnole ou finlandaise
All our seafood and fish are Vietnamese, Scottish, Spanish or Finland

Tous nos plats à base d'œufs sont faits avec des œufs suisses d'élevage en plein air
All our eggs specialties are made with free-range Swiss eggs

Taxes et service inclus
Taxes and service included

Pour tous types d'allergies et d'intolérances alimentaires, veuillez-vous renseigner auprès de notre équipe
For any food allergies and intolerances, kindly ask our team members

ROOM-SERVICE MENU/ IN-ROOM DINING MENU

Petit-Déjeuner / <i>Breakfast</i>	06h00 – 11h00
Déjeuner – Dîner / <i>Lunch – Dinner</i>	12h00 – 22h30
Yakumanka	12h00 – 14h00
Mardi à Samedi / <i>Tuesday to Saturday</i>	19h00 – 22h00
Menu de Nuit / <i>Night Menu</i>	22h30 – 06h00

- 🌱 Végane / *Vegan*
- 🌾 Végétarien / *Vegetarian*
- 🥚 Contient fruits à coque / *Contains nuts*
- 🌾 Contient du gluten / *Contains gluten*
- 🥚 Contient des produits laitiers / *Contains dairy*

Toutes nos viandes sont d'origines suisse, française ou allemande
All our meats are Swiss, French or German

Tous nos fruits de mer et poissons sont d'origines vietnamienne, espagnole ou finlandaise
All our seafood and fish are Vietnamese, Scottish, Spanish or Finland

Tous nos plats à base d'œufs sont faits avec des œufs suisses d'élevage en plein air
All our eggs specialties are made with free-range Swiss eggs

Taxes et service inclus
Taxes and service included

Pour tous types d'allergies et d'intolérances alimentaires, veuillez-vous renseigner auprès de notre équipe
For any food allergies and intolerances, kindly ask our team members



Petit-Déjeuner / Breakfast 06h00 – 11h00

Petit Déjeuner Continental

Continental Breakfast

CHF 45

Boisson chaude / *Hot drink*

Jus de fruits frais / *Fresh fruit juice*

Panier du boulanger / *Bakery basket*

Yaourt nature, allégé, végane ou aux fruits
Plain, low fat, vegan or fruit yoghurt

Assiette de fromages et charcuteries
Cheese and cold cut platter

Petit Déjeuner Mandarin

Mandarin Breakfast

CHF 56

Choix du «Petit-déjeuner Continental» avec en plus deux œufs selon votre volonté ou pancakes ou pain perdu

Includes your choice from our «Continental Breakfast» with your choice of eggs or pancakes or French toast

Petit Déjeuner Bien-Être

Mandarin Lifestyle Breakfast

CHF 58

Choix du «Petit-Déjeuner Continental» avec en plus

Includes your choice from our «Continental Breakfast» with

Omelette Blanche, Blancs d'œuf, brocoli, tomate, graines de courge

Egg white omelette, broccoli, tomato, pumpkin seeds

Myrtilles ou fromage frais granulé ou yaourt allégé
Blueberries or cottage cheese or low-fat yoghurt

Petit Déjeuner Asiatique

Asian Breakfast

CHF 55

Choix du «Petit-Déjeuner Continental» avec en plus

Includes your choice from our «Continental Breakfast» with

Congee, poulet, oignons nouveaux et coriandre
Congee, chicken, spring onions and coriander

LES ŒUFS / EGGS

2 ŒUFS CUITS CHF 22
SELON VOTRE PREFERENCE
2 EGGS COOKED TO YOUR LIKING

Au plat / *sunny side up*
Brouillés / *scrambled*
Omelette / *omelette*
A la coque / *boiled*
Pochés / *poached*

Deux accompagnements au choix / Choice of two sides

Bacon, saucisses de veau ou porc, tomates rôties, roesti, jambon, champignons, oignons, Gruyère, fines herbes, légumes ou saumon fumé
Bacon, veal or pork sausage, roasted tomatoes, hash brown potatoes, ham, mushrooms, onions, Gruyère cheese, fresh herbs, vegetables, or smoked salmon

Tous nos oeufs sont servis avec votre choix de toasts
All egg dishes are served with your choice of toast

SPECIALITÉS / SPECIALTIES

Œufs Toniques CHF 22
Œufs pochés, toast multigrains, saumon fumé, avocat, cream cheese
Poached egg, wholewheat toast, smoked salmon, avocado, cream cheese

Œufs Bénédicte CHF 25
Œufs pochés, bacon, jambon ou saumon fumé, sauce hollandaise
Poached eggs, bacon, ham or smoked salmon, Hollandaise sauce

Omelette Blanche CHF 22
Blancs d'œuf, brocoli, tomate, graines de courge
Egg white, broccoli, tomato, pumpkin seeds

Oeuf Cocotte facon Grand-Mère CHF 22
Lard, croûtons et mouillette de pain au beurre
Baked eggs with bacon, croutons, and buttered toast



Carte des vins / Wine list

VINS ROUGES / RED WINES

Gamay, S. Dugerdil (Genève)	CHF 70
Pinot Noir, Domaine Gérald Clavier (Genève)	CHF 105
Cuvée Noémie, Domaine Mermoud (Genève)	CHF 75
Syrah Le Diable Rouge, R. Burgdorfer (Genève)	CHF 95
Gevrey-Chambertin, Domaine Rossignol Trapet (Bourgogne)	CHF 215
Crozes-Hermitage, Colombier (Vallée du Rhône)	CHF 95
Sancerre, F. Crochet (Vallée de la Loire)	CHF 120
Château Gaillard, St. Emilion (Bordeaux)	CHF 130
Barbera d'Alba, Burlotto (Piemont)	CHF 90
DOC Valpolicella Classico Superiore, Monte Dall'Ora (Veneto)	CHF 90

DEMI-BOUTEILLES / HALF BOTTLES

Laurent-Perrier Brut, La Cuvée (Champagne)	CHF 95
Pouilly Fumé, Jolivet (Vallée de la Loire)	CHF 40
Œil de Perdrix, Château Vaumarcus (Neuchâtel)	CHF 45
Crozes Hermitage, Les Jalets (Vallée du Rhône)	CHF 50
Château Gaillard, St. Emilion (Bordeaux)	CHF 70

Carte des vins de prestige / Sommelier's selection

VINS BLANCS / WHITE WINES

Chablis Grand Cru Les Preuses, J.P. et B. Droin (Bourgogne), 2017	CHF 290
Meursault Désirée, Domaine des Comtes Lafon (Bourgogne), 2012	CHF 340
Puligny-Montrachet 1er Cru Les Perrières, E. Sauzet (Bourgogne), 2014	CHF 395
Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru, Leflaive (Bourgogne), 2010	CHF 850
Pouilly-Fumé, Silex, L.B. Dagueneau (Vallée de la Loire), 2015	CHF 465
Pessac-Léognan, Chateau Pape Clément (Bordeaux), 2006	CHF 630

VINS ROUGES / RED WINES

Pinot Noir Pilgrim, Mohr-Niggli (Grisons), 2017	CHF 250
Syrah Les Tatzes, Cave des Amandiers, A. Délétraz (Valais), 2015	CHF 260
Chambertin Grand Cru, Domaine Rossignol Trapet (Bourgogne), 2014	CHF 700
Clos de la Roche Grand Cru, Armand Rousseau (Bourgogne), 2013	CHF 970
Côte-Rôtie La Landonne, E. Guigal (Vallée du Rhône), 1996	CHF 850
Pessac-Léognan, La Chapelle de la Mission Haut-Brion (Bordeaux), 2010	CHF 705
Château Mouton-Rothschild, (Bordeaux), 2003	CHF 850
Opus One, R. Mondavi and P. de Rothschild (Napa Valley), 2012	CHF 950



Vins au verre / Wine by the glass

CHAMPAGNES

Laurent-Perrier Brut La Cuvée	10cl	CHF 27
Laurent-Perrier Brut Rosé		CHF 31

VINS BLANCS / WHITE WINES

Pinot Blanc, Sophie Dugerdil (Genève)	CHF 12
Pouilly Fumé, Pascal Jolivet (Vallée de la Loire)	CHF 15
Chablis, Domaine Moreau (Bourgogne)	CHF 15

VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

Château Sainte Marguerite (Côtes de Provence)	CHF 14
---	--------

VINS ROUGES / RED WINES

Gamay, S. Dugerdil (Genève)	CHF 13
Crozes-Hermitage Les Jalets, Paul Jaboulet Aîné (Vallée du Rhône)	CHF 16
DOC Valpolicella Classico Superiore, Monte Dall'Ora (Veneto)	CHF 16

Carte des vins / Wine list

CHAMPAGNES

Laurent-Perrier Brut La Cuvée	75cl	CHF 150
Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature		CHF 245
Bollinger Brut Spéciale Cuvée		CHF 200
R de Ruinart Brut		CHF 210
Amour de Deutz Brut, 2009		CHF 420
Laurent-Perrier Brut Grande Siècle N°24		CHF 450
Louis Roederer Brut Cristal, 2008		CHF 780
Laurent-Perrier Brut Rosé		CHF 225

VINS BLANCS / WHITE WINES

Dôle Blanche, Cave les Deux Crêtes (Valais)	CHF 120
Pinot Blanc, Sophie Dugerdil (Genève)	CHF 65
Pinot Gris, Claude Ramu (Genève)	CHF 75
Chablis, Domaine Moreau (Bourgogne)	CHF 95
Meursault Les Narvaux, Boyer-Martenot (Bourgogne)	CHF 165
Sancerre, Pascal Jolivet (Vallée de la Loire)	CHF 90
Sauvignon Blanc Petit Clos Clos Henri (Marlborough)	CHF 75

VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

Œil de Perdrix, Château Vaumarcus (Neuchâtel)	CHF 85
Château Sainte Marguerite (Côtes de Provence)	CHF 70



FRUITS / FRUITS 🇇

Salade de fruits <i>Fruit salad</i>	CHF 16
Fruits rouges <i>Red berries</i>	CHF 19
Assiette de fruits coupés <i>Sliced fruit plate</i>	CHF 24

BOULANGERIE / BAKERY 🇇 🇇

Sélection de pains et viennoiseries maison Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins, pain complet <i>Croissant, chocolate croissant, raisin bread, whole wheat bread</i>	CHF 15
Muffin matcha-myrtille <i>Matcha and blueberry muffin</i>	CHF 9

SPÉCIALITÉS / SPECIALITIES

Pancakes sucré au sirop d'érable, miel ou pâte à tartiner 🇇 🇇 🇇 🇇 <i>Pancakes with maple syrup, honey or hazelnut spread</i>	CHF 21
Pancakes végane 🇇 Farine de pois chiche, sauce tahini, tomates cerises <i>Chickpea flour vegan pancake with tahini sauce cherry tomatoes</i>	CHF 19
Pain perdu, fruits rouges 🇇 🇇 🇇 🇇 <i>French toast, red berries</i>	CHF 19
Gaufres, crème chantilly 🇇 🇇 🇇 <i>Waffles, whipped cream</i>	CHF 21
Congee au poulet <i>Chicken congee</i>	CHF 21
Dim Sum aux crevettes et légumes 🇇 <i>Dim Sum with shrimp and vegetables</i>	CHF 28

LAITAGES / DAIRY 🇇

Yaourt (nature, allégé ou aux fruits) Vache ou végane <i>Yoghurt (plain, low fat, or fruit flavoured) Cow's milk, or vegan</i>	CHF 10
Sélection de fromages Suisses <i>Selection of Swiss cheeses</i>	CHF 22

DELICATESSEN

Assiette de saumon fumé <i>Smoked salmon platter</i>	CHF 34
Sélection de charcuteries <i>Swiss cold cut plate</i>	CHF 24
La planche Suisse 🇇 Sélection de charcuterie et fromages suisses <i>Selection of Swiss cold cuts and cheeses</i>	CHF 32

GARNITURES / SIDES

Lard croustillant <i>Bacon</i>	CHF 18
Roesti 🇇 <i>Hash browns</i>	CHF 15
Saucisses de porc ou de veau <i>Pork or veal sausages</i>	CHF 18
Poêlée de légumes 🇇 <i>Sautéed vegetables</i>	CHF 15
Avocat 🇇 <i>Sliced avocado</i>	CHF 15

CÉRÉALES / CEREALS 🇇 🇇 🇇

Muesli aux fruits / <i>Fruits muesli</i>	CHF 16
Granola 🇇	CHF 16
Flocons d'avoine / <i>Oat flakes</i>	CHF 19
Cornflakes	CHF 19
Céréales au cacao / <i>Coco Pops</i>	CHF 16
Bircher muesli	CHF 19
Porridge à l'eau ou au lait <i>Porridge with water or milk</i>	CHF 19



Déjeuner - Dîner / Lunch - Dinner 12h00 – 22h30

**SALADES ET ENTREES /
SALADS AND APPETIZERS**

Salade César au bacon ou poulet ou gambas 🌱 🍴 CHF 30 / 38 / 42

Romaine, croutons, œuf, Parmesan, sauce César, choix bacon ou poulet ou gambas
Romaine salad, croutons, egg, Parmesan cheese, Caesar dressing, Choice of bacon, chicken or prawns

Tartare thon, avocat, sauce soja blanche CHF 37

Tuna tartare, avocado, white soy sauce

Salade Fatoush 🌱 🍴 CHF 31

Sucrine, concombre, grenade, radis, tomates, oignons rouges, pain libanais frits
Romaine salad, cucumber, pomegranate, radish, tomato, red onions, fried pita

Dim Sum 🌱 CHF 28

Dim Sum aux crevettes et aux légumes cuits à la vapeur, sauce soja, sauce aigre-douce
Steamed dim sum with shrimp and vegetable, soy sauce, sweet chili sauce

Planche Méditerranée 🌱 🍴 CHF 18

Tapenade d'olives noires, focaccia, tomates cerises, pistou
Black olive tapenade, focaccia, cherry tomatoes and homemade pistou

Planche de fromages des caves de MAUERHOFER Suisse 🍷 🌱 🍴 CHF 38

Zigerklee, Black Velvet, Simmental bleu, Vacherin à l'ancienne
Cheese platter

Ardoise de charcuteries 🍷 CHF 38

Lard sec du Valais, viande séchée des Grisons, viande séchée du Valais, jambon cru des Grisons
Charcuterie platter

Velouté de légumes de saison 🍴 CHF 18

Seasonal vegetable soup

Mezzes chauds et froids 🍷 🌱 🍴 CHF 31

Hummus, Moutabal, Falafel, Kebbe, Labne

Hummus CHF 31 **Falafel** CHF 31

Labne CHF 31 **Moutabal** CHF 31

Hummus à la betterave CHF 31 **Hummus bil lahme** CHF 38

Hummus with beetroot

Hummus with beef

Kebbe bil laban CHF 48 **Kebbe** CHF 46

Kebbe, sauce yaourt à l'ail et citron

Kebbe, garlic-yoghurt and lemon sauce



DESSERTS

Moelleux chocolat, glace vanille 🍷 🌱 🍴 CHF 22

Soft chocolate cake, Vanilla ice cream

Salade de fruits frais 🍴 CHF 18

Seasonal fresh fruit salad

La pistache de Sicile en variation et Kadaïf 🍷 🌱 🍴 CHF 19

Gâteau pistache, crème brûlée à la pistache, fleur d'oranger, Kadaïf
Sicilian pistachio cake, pistachio crème brûlée, orange blossom, Kadaïf

Meringue croustillante, panna cotta à la vanille, CHF 19

fruits rouges du moment et balsamique 🍷 🌱 🍴

Crispy meringue, vanilla panna cotta, seasonal red berries with balsamic vinegar

Tartelette au fraises de pays et basilic 🍷 🌱 🍴 CHF 20

Strawberry and basil tart

Glace et sorbet 1/2/3 boules 🍷 🌱 🍴 CHF 4 / 8 / 12

Sorbet and ice cream selection 1 / 2 / 3 scoops

Planche de fromages des caves de MAUERHOFER Suisse 🍷 🌱 🍴 CHF 38

Zigerklee, Black Velvet, Simmental bleu, Vacherin à l'ancienne
Cheese platter

**BOISSONS CHAUDES /
HOT DRINKS**

Espresso CHF 9
Double Espresso CHF 12
Americano CHF 9
Macchiato CHF 10
Cappuccino CHF 10
Café Latte CHF 10
Matcha Latte CHF 14
Chocolat chaud de notre pâtissier CHF 12

Homemade hot chocolate
Sélection de thés et infusions / CHF 10
Tea and herbal teas

JUS DE FRUITS FRAIS / CHF 15

FRESH SQUEEZED JUICES

Orange, pamplemousse, carotte
Orange, grapefruit, carrot

SODAS / SOFT DRINKS CHF 10

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero
Sprite
Orangina
Tonic, Bitter Lemon

**EAUX MINERALES /
MINERAL WATER**

Evian 0.5l CHF 10
Evian 1l CHF 14
Perrier 0.33l CHF 10
Badoit 0.5l CHF 10
Badoit 1l CHF 14
San Pellegrino 0.5l CHF 10

BIERES / BEERS CHF 14

Heineken 0.33l
Feldschlösschen 0.33l
Kirin 0.33l
Chopfab 0.33l
Leffe Brune 0.33l

Menu Côté Enfants Kids' menu

... Ou ce que les enfants veulent vraiment!
... Or what children would eat all the time if we let them!

Duo mini-burgers 🍷 🍴	CHF 24
<i>Duo beef sliders</i>	
Pizza marguerite 🍷 🍴 🍴	CHF 28
<i>Margherita pizza</i>	
Nuggets de poulet 🍷	CHF 22
<i>Chicken nuggets</i>	
Pâtes, sauce Napolitaine 🍷 🍴 🍴	CHF 24
<i>Pasta, marinara sauce</i>	
Frites 🍷	CHF 14
<i>French fries</i>	
Fondant au chocolat 🍷 🍴 🍴 🍴	CHF 22
<i>Chocolate fondant</i>	
Glaces et sorbets 🍷 🍴 🍴	CHF 4 / 8 / 12
1 / 2 / 3 boules	
<i>Sorbet and ice cream selection</i>	
<i>1 / 2 / 3 scoops</i>	

Menu Côté Parents Parents' menu

... Ou ce qu'ils espèrent faire manger aux enfants!
... Or things we want our children to eat!

Soupe de légumes de saison 🍷	CHF 18
<i>Seasonal vegetable soup</i>	
Bâtonnets de légumes et dip de fromage blanc 🍷 🍴	CHF 16
<i>Vegetables sticks and cream cheese dip</i>	
Petites billes de tomate Mozzarella 🍷 🍴	CHF 18
<i>Cherry tomatoes and mini mozzarella balls</i>	
Petite sole vapeur en filet et légumes	CHF 28
<i>Steamed fillet of sole with vegetables</i>	
Salade verte 🍷	CHF 14
<i>Green salad</i>	
Salade de fruits 🍷	CHF 18
<i>Fruit salad</i>	

PLATS / MAIN COURSES

Linguini ou Penne 🍷 🍴	CHF 35
<i>Sauce Bolognaise, Napolitaine, Arrabbiata, Pesto ou Carbonara Bolognese, Napolitana, Arrabbiata, Pesto or Carbonara sauce</i>	
Risotto milanais au safran, citron confit, Stracciatella 🍷 🍴	CHF 26
<i>Milanese risotto with saffron, Stracciatella, lemon confit</i>	
Avec gambas	CHF 42
<i>With shrimps</i>	
Filet de boeuf à la plancha 200gr servi avec votre choix de garniture 🍴	CHF 78
<i>Beef filet à la plancha with your choice of side</i>	
Coquelet grillé servi avec votre choix de garniture 🍴	CHF 56
<i>Grilled baby chicken with your choice of side</i>	
Dos royal de cabillaud, déclinaison de choux fleur au sésame 🍴	CHF 42
<i>Black cod, trio of cauliflower with sesame seeds</i>	
Garnitures	CHF 14
<i>Frites, purée de pommes de terre, épinards, poêlée de légumes de saison, salade verte, brocoli French fries, mashed potatoes, spinach, sautéed seasonal vegetables, green salad, broccoli</i>	

SANDWICHES / SANDWICHES

Mandarin Club Sandwich au poulet 🍷 🍴	CHF 42
<i>Toast blanc, blanc de poulet, tomate, œuf au plat, bacon, laitue, fromage Toasted bread, chicken breast, tomato, egg sunny side up, bacon, salad, cheese</i>	
Mandarin Club Sandwich au saumon 🍷 🍴	CHF 42
<i>Toast blanc, saumon fumé, cream cheese, aneth, citron, concombre Toasted bread, smoked salmon, cream cheese, dill, lemon, cucumber</i>	
Cheeseburger 🍷 🍴	CHF 46
<i>Bœuf, confit d'oignon, salade, tomate, cornichon, fromage Beef, onion marmalade, salad, tomato, gherkin, cheese</i>	
Croque Monsieur du Chalet 🍷 🍴	CHF 36
<i>Toast, crème de Gruyère, Emmental, jambon blanc White bread, pork ham, Emmental cheese, double cream</i>	
Steak sandwich 🍷 🍴	CHF 44
<i>Joues de bœuf braisées, marmelade d'oignon au vinaigre de Xérès, roquette, tomates, sauce moutarde, pain baguette Braised beef cheek, onion and Sherry vinegar jam, tomatoes, mustard sauce, served on baguette bread</i>	
Tous nos sandwichs sont servis avec au choix frites, salades ou légumes verts	
<i>All our sandwiches are served with your choice of French fries, salad or green vegetables</i>	

YAKUMANKA

by Gastón Acurio

Tous les jours de 12h00 à 14h00 et du mardi au samedi de 19h00 à 22h00
Every day from 12pm to 2pm and from Tuesday to Saturday from 7pm to 10pm

CEBICHE

Cebiche Clásico CHF 29

Maigre leche de tigre classique, cancha, choclo
Catch of the day, classic leche de tigre, choclo, cancha

Limeño CHF 31

Maigre, chicharron, chalaca, leche de tigre aji amarillo
Catch of the day, chalaca, aji amarillo leche de tigre, skin chicharron

Cebiche Criollo CHF 33

Thon, leche de tigre aji mirasol, patate douce, choclo
Tuna, aji mirasol leche de tigre, roasted sweet potato, choclo

PIQUEOS

Berenjena Charsiu CHF 20

Aubergine grillée, sauce charsiu, cebette
Grilled eggplant, charsiu sauce, spring onions

Anticucho de Pollo (1pc) CHF 15

Brochette de poulet grillé, sauce anticuchera, rocoto carretillero, tari, choclo
Grilled chicken skewer, anticuchera sauce, rocoto carretillero, tari, choclo

PLAT / MAIN COURSE

Arroz con Mariscos CHF 49

Riz sauté aux fruits de mer, piment, criolla péruvien
Mixed sea food and rice on the wok, Peruvian chillis dressing, criolla

Lomo Saltado CHF 59

Entrecôte sauté au wok, oignons, tomates, pommes de terre croustillantes
Sirloin sauteed in the wok, onions, tomatoes, crispy potatoes

GUARNICIONES / SIDES

Papas Fritas CHF 9

Pommes de terre croustillantes
Crispy potatoes

Yucas Fritas CHF 13

Frites de manioc
Fried Yucas

Arroz con Choclo CHF 13

Riz au maïs péruvien
Rice with Peruvian corn

DESSERTS / SWEETS

La Lechera CHF 16

Très leches de noix de coco, glace dulce de leche, meringue crouillante aux cinq épices
Coconut tres leches, dulce de leche ice cream, crispy five spices meringue

Alfajor a la limeña CHF 18

Sablé à l'anis, lúcumá dulce de leche, glace fève tonka
Crispy anis dough, lucuma dulce de leche, haba tonka ice cream

SPÉCIALITÉS INDIENNES / INDIAN SPECIALITIES

Tous les jours de 12h00 à 22h00
Daily from 12pm to 10pm

ENTREES / STARTERS

Kasundi murgh tikka CHF 35

Poulet tikka à la moutarde, sauce crème fraîche à l'ail
Mustard flavored boneless chicken tikka cooked in the tandoor, garlic and crème fraîche sauce

Crispy tamarind chilli potatoes CHF 21

Pommes de terre croustillants au tamarindier, croustillant de farine de pois chiches, yaourt doux
Crispy baby potatoes tossed in tamarind chilli sauce, chickpea flour crisp, sweet yoghurt

PLATS / MAIN COURSES

Lamb rogan josh CHF 51

Agneau braisé, ragoût épicé d'oignons et tomates
Lamb cubes braised in onion and tomato gravy flavoured with Indian spices

Prawn and raw mango moilee CHF 43

Gambas, curcuma, ragoût de mangue et noix de coco
Prawns, Tumeric, mango-coconut stew

Yellow dal tadka CHF 17

Lentilles jaunes, ail caramélisée, cumin
Yellow lentils, caramelised garlic, cumin

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Riz vapeur CHF 9

Steamed rice

Riz basmati au safran CHF 13

Saffron flavoured basmati rice

Pour accompagner votre plat indien, notre sommelier vous embarque dans un tour du vignoble Sula et vous fait découvrir des vins originaux d'Inde

To accompany your Indian dishes, our Sommelier invites you on a tour of Sula Vineyards to discover an original selection of Indian wines

Sauvignon Blanc 2017, Sula Vineyards, Nashik CHF 85

Cabernet Shiraz 2017, Sula Vineyards, Nashik CHF 88

Chenin Blanc 2016, Sula Vineyards, Nashik CHF 88

Riesling 2017, Sula Vineyards, Nashik CHF 90

Shiraz Dindori Reserve 2017, Sula Vineyards, Nashik CHF 98

