




Service en chambre
In-Room Dining

Pour vous aider dans votre choix, nous signalons nos plats contenant du gluten par le signe 
Dishes marked with  contain gluten

Pour vous aider dans votre choix, nous signalons nos plats contenant du lactose par le signe 
Dishes marked with  contain lactose

Pour vous aider dans votre choix, notre sélection de plats végétariens est signalée par le signe 
Dishes marked with  indicate vegetarian options

Toute demande de couvert supplémentaire sera facturée 6 CHF par personne
Any request for additional covers will be charged 6 CHF per person

Toutes nos viandes sont d'origine suisse, française, irlandaise, anglaise, australienne ou brésilienne
All our meats are Swiss, French, Irish, British, Australian or Brazilian

Tous nos plats à base d'œufs sont faits avec des œufs d'origine suisse élevés en plein air
All our eggs specialities are made with free-range Swiss eggs

Taxes et service inclus
Taxes and service included

Petit-déjeuner

Breakfast

6 h 00 – 11 h 30

Déjeuner et Dîner

All-day dining

11 h 30 – 23 h 00

Menu Enfants

Little Ones

11 h 30 – 23 h 00

Menu Moyen-Orient

Middle-Eastern menu

11 h 30 – 23 h 00

Carte de nuit

Night menu

23 h 00 – 6 h 00

Carte des vins

Wine list

Sodas & bières

Soft drinks & beers

Bouteilles d'alcool

Spirits

Petit-déjeuner

Breakfast

CHF



PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL – CONTINENTAL BREAKFAST

45.–

Café, chocolat, Ovomaltine ou thé

Freshly brewed coffee, hot chocolate, Ovomaltine or tea

Jus de fruits frais (orange, pamplemousse, ananas, pomme)

Fresh fruit juices (orange, grapefruit, pineapple, apple)

Choix de viennoiseries ou sélection de pains frais

Selection of breakfast pastries or fresh assorted breads

Yaourt nature, allégé ou aux fruits

Plain, low-fat or fruit yoghurt

Assiette de fromages et charcuterie de notre région

Local cheeses and cold cuts platter

Coupe de Champagne brut

Glass of brut Champagne

25.–

Coupe de Champagne rosé

Glass of rosé Champagne

32.–



PETIT-DÉJEUNER MANDARIN – THE MANDARIN BREAKFAST

56.–

Café, chocolat, Ovomaltine ou thé

Freshly brewed coffee, hot chocolate, Ovomaltine or tea

Jus de fruits frais (orange, pamplemousse, ananas, pomme)

Fresh fruit juices (orange, grapefruit, pineapple, apple)

Choix de viennoiseries et sélection de pains frais

Selection of breakfast pastries and fresh assorted breads

Yaourt nature, allégé ou aux fruits

Plain, low-fat or fruit yoghurt

Deux œufs servis à votre convenance et garniture au choix

(lard, saucisses de veau, saucisses de porc, roestis ou tomates rôties)

Two eggs any style, served with a garnish of your choice

(bacon, veal sausages, pork sausages, hash browns or roasted tomatoes)

Tous nos œufs sont servis avec toasts.
All of our eggs are served with toasts.

Petit-déjeuner

Breakfast

CHF

ŒUFS – EGGS

Deux œufs servis à votre convenance (brouillés, au plat, pochés, à la coque) 16.–

Two eggs any style (scrambled, fried, poached, boiled)

Omelette de votre choix (Gruyère, jambon, champignons, tomates, fines herbes, oignons, saumon fumé) 22.–

Omelet with your choice of herbs, tomatoes, mushrooms, Gruyère cheese, onions, ham or smoked salmon

Œufs Bénédicte (œufs pochés, jambon, saumon fumé ou nature, avec sauce hollandaise) 25.–

Eggs Benedict, ham, smoked salmon or plain, Hollandaise sauce

Omelette espagnole (poivrons, tomates, oignons, fromage) 25.–

Spanish omelet (bell peppers, tomatoes, onions, cheese)

Œufs brouillés au saumon fumé 25.–

Scrambled eggs with smoked salmon

 **Omelette blanche (au choix basilic, tofu, épinards ou tomates)** 22.–

Egg white omelet (choice of basil, tofu, spinach or tomatoes)

 **PETIT-DÉJEUNER BIEN ÊTRE – MANDARIN LIFESTYLE BREAKFAST** 58.–

Café, chocolat, Ovomaltine ou thé

Freshly brewed coffee, hot chocolate, Ovomaltine or tea

**Jus de fruits frais (orange, pamplemousse, ananas, pomme),
de légumes frais (tomate, betterave, carotte) ou notre Smoothie Energy**

Fresh fruit juices (orange, grapefruit, pineapple, apple)

Vegetable juices (tomato, beetroot or carrot) or our Energy Smoothie

Omelette blanche accompagnée de tomates cuites, brocolis à la vapeur et quinoa

Egg white omelet with cooked tomatoes, steamed broccoli and quinoa

Choix d'un bol de myrtilles, de cottage cheese ou d'un yaourt allégé

Choice of a bowl of blueberries, cottage cheese or a low fat yoghurt

Granola ou céréales au choix servis avec du lait

Granola or choice of cereal served with milk

Pain sans gluten et confiture sans sucre ajouté, viennoiseries ou sélection de pains frais

Gluten free bread and organic low sugar breakfast jam, selection of breakfast pastries or fresh assorted breads

Tous nos œufs sont servis avec toasts.
All of our eggs are served with toasts.



Petit-déjeuner

Breakfast

CHF



PETIT-DÉJEUNER ENFANTS – CHILDREN BREAKFAST MENU

Recommandé jusqu'à 12 ans (offert pour les enfants de 0 à 6 ans)
Recommended for children up to 12 years of age (complimentary for children below 6 years old)

Deux œufs au plat, saucisses de veau ou de porc et roesti – <i>Two fried eggs (veal or pork sausages and potato roesti)</i>	12.–
Œufs à la coque et mouillettes – <i>Boiled eggs and toast soldiers</i>	12.–
Pain perdu au choix (nature, sucre de canne, sirop d'érable) – <i>French toast (plain, brown sugar, maple syrup)</i>	12.–
Pancakes au choix (sirop d'érable, miel d'acacia, fruits rouges & sirop d'érable, chocolat chaud) <i>Buttermilk pancakes (maple syrup, acacia honey, red berries and maple syrup, hot chocolate)</i>	12.–
Gaufres maison au choix (nature ou chocolat chaud) <i>Home made waffles (plain or with hot chocolate)</i>	12.–

PETIT-DÉJEUNER ASIATIQUE – ASIAN BREAKFAST – 60.–

Café, chocolat, Ovomaltine ou thé

Freshly brewed coffee, hot chocolate, Ovomaltine or tea

Jus de fruits frais (orange, pamplemousse, ananas, pomme), de légumes frais (tomate, betterave, carotte) ou notre Smoothie Energy

*Fresh fruit juices (orange, grapefruit, pineapple, apple),
Vegetable juices (tomato, beetroot or carrot) or our Energy Smoothie*

Soupe Miso (tofu et oignons cibette)

Miso Soup (tofu and spring onions)

Dim Sum aux crevettes cuits à la vapeur

Steamed Dim Sum with shrimps

Saumon grillé, riz Koshihikari cuit à la vapeur, omelette japonaise

Grilled salmon, steamed Koshihikari rice, japanese omelet

Tous nos œufs sont servis avec toasts.
All of our eggs are served with toasts.

Petit-déjeuner à la carte


Breakfast à la carte

CHF

LES CLASSIQUES SUCRÉS – SWEET BREAKFAST CLASSICS

Pain perdu au choix – <i>French toast</i>	19.–
Nature – <i>Plain</i>	
Sucre de canne et banane – <i>Brown sugar & banana</i>	
Sirop d'érable – <i>Maple syrup</i>	
Pancakes au choix – <i>Buttermilk pancakes</i>	21.–
Sirop d'érable – <i>Maple syrup</i>	
Miel d'acacia – <i>Acacia honey</i>	
Fruits rouges et sirop d'érable – <i>Red berries and maple syrup</i>	
Chocolat chaud – <i>Hot chocolate</i>	
Gaufres maison au choix – <i>Home-made waffles</i>	21.–
Nature – <i>Plain</i>	
Chocolat chaud et banane – <i>Hot chocolate & banana</i>	
Coulis de fruits rouges et crème de Gruyère – <i>Gruyère cream & red berry coulis</i>	

CHARCUTERIE – COLD CUTS

 Assiette de charcuterie et fromages (Gendarme, viande des Grisons, salami, Gruyère, Tilsit, tomme vaudoise)	32.–
<i>Platter of cold cuts (Gendarme, air-dried beef from Grisons, salami, Gruyère, Tilsit, tomme vaudoise)</i>	

LES GARNITURES – SIDE DISHES

 Congee, oignons nouveaux et coriandre	20.–
<i>Congee, spring onions and coriander</i>	
Saucisses de porc – <i>Pork sausages</i>	18.–
Saucisses de veau – <i>Veal sausages</i>	18.–
Lard croustillant – <i>Crispy bacon</i>	18.–
Tomates rôties – <i>Roasted tomatoes</i>	15.–
Roestis – <i>Hash brown potatoes</i>	15.–
Saumon fumé – <i>Smoked salmon</i>	16.–

Petit-déjeuner à la carte

Breakfast à la carte

CHF


FRUITS FRAIS – FRESH FRUIT

Assiette de fruits de saison coupés – <i>Seasonal sliced fruit plate</i>	24.–
Salade de fruits frais – <i>Fresh fruits salad</i>	16.–

LAITAGES – DAIRY

Yaourt Suisse (nature, allégé ou aux fruits) – <i>Swiss yoghurt (plain, low fat or fruit)</i>	10.–
Fromage frais granulé – <i>Cottage cheese</i>	12.–
Assiette de fromages régionaux – <i>Regional cheeses platter</i>	22.–

CÉRÉALES – CEREALS

Cornflakes, Rice Crispies, Frosties, Choco Pops, All Bran Flakes, Special K, Granola (avec lait entier, demi écrémé, écrémé ou lait de soja) – <i>(with full fat, semi skimmed, skimmed or soy milk)</i>	16.–
 Bircher muesli – <i>Muesli cereals with oats, fruit, honey and yoghurt</i>	19.–
Porridge (à base de lait ou d'eau, salé ou sucré) – <i>Porridge made with milk or water, sweet or salted</i>	19.–

PANIER DU BOULANGER – BAKERY / PASTRIES

Servi avec un assortiment de confitures, miel et beurre <i>Served with a selection of jams, honey and butter</i>	
Sélection de pains frais – <i>Selection of fresh bread</i>	19.–
Sélection de viennoiseries – <i>Assorted pastries</i>	19.–

Petit-déjeuner à la carte

Breakfast à la carte

CHF

THÉS – TEAS

English Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Lapsang Souchong, Ceylan, Thé Vert, Thé Jasmin 12.–
English Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Lapsang Souchong, Green Tea, Jasmine, Ceylan

INFUSIONS – HERBAL TEAS

Camomille, Tilleul, Verveine, Menthe 12.–
Chamomile, Lime blossom, Verbena, Peppermint

CAFÉS – COFFEES

Café, Décaféiné, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato 12.–
Coffee, Decaffeinated coffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato

AUTRES BOISSONS – OTHER BEVERAGES

Chocolat chaud ou froid 12.–
Hot or cold chocolate

Ovomaltine chaud ou froid 12.–
Hot or cold Ovomaltine

Lait chaud ou froid (entier, demi-écrémé, écrémé ou soja) 10.–
Hot or cold milk (full fat, semi skimmed, skimmed or soy)

JUS DE FRUITS OU LÉGUMES FRAIS – FRESH JUICES

Orange, pamplemousse, ananas, pomme – *Orange, grapefruit, pineapple, apple*
Carotte, betterave, concombre, tomate – *Carrot, beetroot, cucumber, tomato*

SMOOTHIES

Energy Orange, kiwi, fraise, banane – *Orange, kiwi, strawberry, banana*
Vegetable Jus de carotte, lait de soja, pomme verte – *Carrot, soy milk, Granny Smith apple*
Exotic Mangue, fruit de la passion et yaourt nature – *Mango, passion fruit and plain yoghurt*




Déjeuner et Dîner

All day dining


CHF

ASIE – FROM ASIA

LES ENTRÉES ET SALADES – APPETIZERS

 Dim Sum aux crevettes cuits à la vapeur <i>Steamed Dim Sum with shrimp</i>	28.–
 Soupe miso (tofu et oignons cébettes) <i>Miso soup (tofu and spring onions)</i>	21.–
 Sélection de nems et samossas végétariens <i>Selection of vegetarian nems and samosas</i>	22.–
Salade thaïlandaise au bœuf (salade, bœuf, raisins, tomates, piments thaï, gingembre, coriandre) <i>Thai style beef salad (salad, beef, grapes, tomatoes, thai chili, ginger, coriander)</i>	39.–

LES PLATS – MAIN








 Nouilles sautées au poulet, légumes et oignons nouveaux <i>Stir-fried noodles with chicken, vegetables and spring onions</i>	40.–
Tom Yam Goong, soupe de crevettes thaï (feuilles de citron kaffir, champignons, tomates et galangal) <i>Clear Thai shrimp broth (Kaffir leaves, mushrooms, tomatoes and galangal)</i>	32.–
Curry vert thaïlandais, poulet ou crevettes, légumes et riz basmati <i>Thai green curry, chicken or shrimps, vegetables and basmati rice</i>	35.–
Nasi Goreng (riz sauté à l'indonésienne, œuf au plat, brochettes de poulet mariné) <i>Indonesian fried rice, fried egg and marinated chicken skewers</i>	38.–

Déjeuner et Dîner



All day dining

CHF

ENTRÉES ET SALADES – APPETIZERS

	Cœur de cabus et vinaigrette à la moutarde de Bénichon <i>Gem lettuce and Bénichon mustard vinaigrette</i>	22.–
	Salade César avec bacon <i>Caesar salad with bacon</i>	30.–
	Salade César avec poulet rôti ou grillé <i>Caesar salad with roasted or grilled chicken</i>	38.–
	Salade César avec gambas <i>Caesar salad with king prawns</i>	42.–
	Salade Mixte (mesclun, carottes, tomates cerises, concombre, fenouil, sauce au choix) <i>Mixed salad (mesclun, carrot, cherry tomatoes, cucumber, fennel, dressing of your choice)</i>	24.–
	Salade Caprese (tomates, mozzarella di bufala, basilic) <i>Caprese salad (tomatoes, mozzarella di bufala, basil)</i>	34.–
	Velouté de légumes <i>Vegetable soup</i>	24.–
	Consommé de boeuf aux légumes <i>Beef and vegetables broth</i>	22.–
	Caviar produit en Suisse 7 g <i>Caviar farmed in Switzerland 7 gr</i>	84.–
	Caviar produit en Suisse 20 g <i>Caviar farmed in Switzerland 20 gr</i>	240.–

INSTANT BIEN ÊTRE – WELL BEING MOMENT

	Taboulé quinoa oriental (Taboulé de quinoa aux agrumes, concombre, tomates, oignons, huile d'olive, citron sumac, persil, grenade) <i>Tabbouleh oriental quinoa (with citrus fruits, cucumber, tomatoes, onions, olive oil, sumac lemon, parsley, pomegranate)</i>	28.–
	Salade 100% tonique (Roquette, tomates cerise, tagliatelles de légumes, carottes, courgettes, radis blanc, fenouil croquants, cerneaux de noix, graines de courge, baies de Goji, huile d'olive aux herbes) <i>Super Tonic Salad (Arugula, cherry tomatoes, tagliatelli of crisp vegetables, carrots, zucchinis, white radish, fennel, walnut halves, pumpkin seeds, bays of Goji, olive oil in herbs)</i>	28.–




Déjeuner et Dîner




All day dining

CHF

LES POISSONS – FISH

Filet de bar rôti ou grillé <i>Seabass filet roasted or grilled</i>	64.–
 Filet de sole meunière ou grillé <i>Sole filet served meunière or grilled</i>	98.–
Filet de saumon rôti ou grillé <i>Salmon filet served roasted or grilled</i>	48.–
Gambas royales rôties ou grillées <i>Royal prawns roasted or grilled</i>	60.–
Dos de cabillaud rôti <i>Roasted cod</i>	62.–

SPÉCIALITÉS SUISSES – TRADITIONAL SWISS DISHES

 Assiette traditionnelle de charcuterie et fromages suisses <i>Traditional cold cuts and Swiss cheese</i>	32.–
 Risotto suisse, riz Carnaroli lié à la crème double de Gruyère et viande des Grisons <i>Swiss risotto, Carnaroli rice made with Gruyère double cream and Grisons air-dried beef</i>	38.–
 Sandwich Suisse, pain blanc, viande des Grisons, Appenzell, coeur de laitue, moutarde à l'ancienne <i>Swiss sandwich, white bread, Grisons air-dried beef, Appenzell cheese, gem lettuce, old fashioned mustard</i>	32.–



Tous nos poissons et viandes sont servis avec une garniture de votre choix
All our fish and meat are served with a choice of side dish

Déjeuner et Dîner


All day dining

CHF

LES VIANDES – MEATS

Entrecôte de bœuf <i>Beef Entrecote</i>	78.–
Coquelet grillé aux olives et aromates <i>Grilled baby chicken with olives and seasonings</i>	62.–
 Escalope de veau à la milanaise <i>Milanese style veal escalope</i>	58.–
Magret de canard rôti <i>Roasted duck breast</i>	52.–
 Nuggets de volaille (10 pièces) <i>Chicken nuggets (10 pieces)</i>	45.–

GARNITURE – SIDE DISHES

 Frites, poêlée de légumes, brocoli, salade verte, pommes purée, épinards, haricots verts, pommes sautées, riz basmati <i>French fries, sautéed vegetables, broccoli, green salad, mashed potatoes, spinach, green beans, sautéed potatoes, basmati rice</i>	15.–
---	------

LES PIZZAS – PIZZA

Pizza Margherita (sauce tomate, Mozzarella, origan) <i>Pizza Margherita (tomato sauce, Mozzarella cheese, oregano)</i>	38.–
Pizza quatre fromages (Mozzarella, chèvre, Tilsit, Tomme Vaudoise) <i>Pizza four cheeses (Mozzarella cheese, goat cheese, Tilsit cheese, Tomme cheese Vaudoise)</i>	42.–





Tous nos poissons et viandes sont servis avec une garniture de votre choix
All our fish and meat are served with a choice of side dish

Déjeuner et Dîner

All day dining

CHF

PÂTES ET RISOTTO – PASTA AND RISOTTO

- | | | |
|---|---|------|
|  | Spaghetti ou penne avec sauce au choix (napolitaine, bolognaise, pesto, crème, carbonara, arrabiata)
<i>Spaghetti or penne with a choice of sauce (napolitana, bolognese, pesto, cream, carbonara, arrabiata)</i> | 35.– |
|  | Risotto aux tomates et basilic
<i>Tomatoes and basil risotto</i> | 36.– |
|  | Risotto Safrané
<i>Saffron risotto</i> | 38.– |
|  | Penne sans gluten à la sauce tomate
<i>Gluten free penne with tomato sauce</i> | 35.– |

LES SANDWICHES – SANDWICHES






- | | |
|---|------|
| Classic beef burger (100% pur bœuf suisse) accompagné de frites ou salade verte
<i>Classic beef burger (100% Swiss beef) served with French fries or green salad</i> | 42.– |
| Bacon and cheese burger (100% pur bœuf suisse, bacon, Gruyère) accompagné de frites ou salade verte
<i>Bacon and cheese burger (100% Swiss beef, bacon, Gruyère cheese) served with French fries or green salad</i> | 46.– |
| Mandarin Club, jambon, blanc de poulet, tomate, œuf, bacon, laitue, Gruyère, accompagné de frites ou salade verte
<i>Mandarin Club, ham, chicken breast, tomato, egg, bacon, lettuce, Gruyère cheese, served with French fries or green salad</i> | 38.– |

Déjeuner et Dîner

All day dining

CHF

DESSERTS – DESSERTS

	Sélection de fromages régionaux <i>Selection of local cheeses</i>				26.–
	Salade de fruits frais de saison <i>Seasonal fresh fruits salad</i>				16.–
	Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla crème brûlée</i>				21.–
	Moelleux au chocolat servi avec glace vanille (15 min. de cuisson) <i>Soft chocolate cake served with vanilla ice cream (15 min baking)</i>				25.–
	Sélection de sorbets et crèmes glacées	1 boule 4 CHF	2 boules 8 CHF	3 boules 12 CHF	
	<i>Sorbet and ice cream selection</i>	<i>1 scoop</i>	<i>2 scoops</i>	<i>3 scoops</i>	
	Cheesecake au citron et aux framboises <i>Lemon cheese cake, raspberries</i>				22.–
	Tarte à la rhubarbe, aux fruits rouges et soupçon de violette <i>Rhubarb tart, red fruits and a hint of violets</i>				22.–









Plats enfants

Kids main plates


(offert pour les enfants de 0 à 6 ans)
(complimentary for children below 6 years old)

CHF

DÉJEUNER ET DÎNER – LUNCH AND DINNER

 	Pizza Margherita (sauce tomate, Mozzarella, origan) - Margherita pizza (tomato sauce, Mozzarella, oregano)	38.–
	Spaghetti ou penne au choix (bolognaise, pesto, napolitaine ou jambon et beurre) <i>Spaghetti or penne (bolognaise, pesto, napolitaine, ham and butter)</i>	18.–
	Nuggets de poulet avec une garniture au choix (5 pièces) <i>Chicken nuggets with a choice of side dish (5 pieces)</i>	18.–
	Filets de sole grillée avec une garniture au choix (2 filets) <i>Grilled sole fillets with a choice of side dish (2 fillets)</i>	32.–
	Petite escalope de veau à la Milanaise avec une garniture au choix <i>Small Milanese style veal escalope with a choice of side dish</i>	28.–
	Filet de saumon grillé avec une garniture au choix <i>Grilled salmon filet with a choice of side dish</i>	20.–
	Velouté de légumes <i>Vegetable soup</i>	24.–
	Mini Hamburger ou Mini Cheeseburger avec une garniture au choix <i>Mini Hamburger or Mini Cheeseburger with a choice of side dish</i>	24.–

GARNITURE – SIDE DISHES

	Frites, poêlée de légumes, brocoli, salade verte, pommes purée, épinards, haricots verts, pommes sautées, riz basmati <i>French fries, sautéed vegetables, broccoli, green salad, mashed potatoes, spinach, green beans, sautéed potatoes, basmati rice</i>	15.–
---	---	-------------

Pour tout enfant de moins de 18 mois, n'hésitez pas à nous contacter pour vos demandes spécifiques.
For all children of 18 months and below, please do not hesitate to contact us for any special requests.



Déjeuner et Dîner Enfants

All-day dining little Ones

(offert pour les enfants de 0 à 6 ans)
(complimentary for children below 6 years old)

CHF

DESSERTS ENFANTS – KIDS DESSERTS

	Salade de fruits frais de saison – <i>Seasonal fresh fruits salad</i>				16.–
	Crème brûlée à la vanille – <i>Vanilla crème brûlée</i>				21.–
	Sélection de sorbets et crèmes glacées	1 boule 4 CHF	2 boules 8 CHF	3 boules 12 CHF	
	<i>Sorbet and ice cream selection</i>	<i>1 scoop</i>	<i>2 scoops</i>	<i>3 scoops</i>	
	Sélection de yaourts Suisses (nature, allégé ou aux fruits)				10.–
	<i>Selection of Swiss yogurts (plain, low fat or fruit)</i>				

Pour tout enfant de moins de 18 mois, n'hésitez pas à nous contacter pour vos demandes spécifiques.
For all children of 18 months and below, please do not hesitate to contact us for any special requests.



Menu Moyen-Orient

Middle Eastern menu

قائمة أطعمة الشرق الأوسط

CHF

أطباق باردة – COLD DISHES – METS FROIDS

<p>🌿 Houmous (purée de pois chiche au sésame et citron) <i>Hummus (chick-peas puree with sesame and lemon)</i></p>	<p>حمص (حمص مهروس بالسمنم والليمون)</p>	22.-
<p>🌿 Taboulé, persil, semoule, oignons, tomates et huile d'olive <i>Tabbouleh, Parsley, semolina, onions, tomatoes and olive oil</i></p>	<p>تبولة، بقونس، برغل، بصل، طماطم، زيت زيتون</p>	22.-
<p>🌿 Moutabal, aubergine fumée, Tahini <i>Moutabal, smoked eggplant, Tahini</i></p>	<p>بابا غنوج، باذنجان مشوي، طحينة</p>	22.-
<p>🌿 Sélection de mezzés froids <i>Selection of cold mezze</i></p>	<p>تشكيلة مزات باردة</p>	56.-








Menu Moyen-Orient

Middle Eastern menu


قائمة أطعمة الشرق الأوسط

CHF

METS CHAUDS – HOT DISHES – أطباق ساخنة

 Foul Medames (fèves, ail, oignons et huile d'olive) <i>Fava beans, garlic, onions and olive oil</i>	فول مدمس (فول، ثوم، بصل، زيت زيتون)	22.-
 Falafel (pois chiche, persil, oignons et coriandre frits) <i>Deep fried mix of chick-peas, parsley, onions and coriander</i>	فلافل (كرات مقلية من الحمص، البقدونس، البصل، الكزبرة)	32.-
 Kibbeh (boulettes de viande de mouton et de bœuf épicées) <i>Deep fried meat balls with lamb, beef and spices</i>	كبة (كرات من اللحم الضاني والبقري مع خلطة التوابل)	32.-
 Fatayer (épinards, sumac et oignons) <i>Spinach, sumac and onions</i>	سمبوسك (سبانخ، سماق، بصل)	32.-
 Cigares au fromage <i>Cheese sticks</i>	أصابع الجبن	32.-
 Sambousek (croissants frits à la viande d'agneau citronnée) <i>Sambousek Fried croissants with lamb and lemon</i>	سمبوسك	32.-
 Sélection de mezzés chauds <i>Selection of hot mezze</i>	تشكيلة مزات ساخنة	84.-

METS SUCRÉS – SWEET DISHES – الحلوي

 Baklava (pâtisseries orientales) <i>Sweet oriental pastries</i>	بقلاوة (حلوى شرقية)	26.-
--	---------------------	------






Carte de nuit


Night menu

CHF

LES ENTRÉES – STARTERS

-  **Mezzés froids, moutabal et houmous** 62.–
Cold mezze, moutabal (smoked eggplant & tahini) and hummus (chick peas puree with sesame & lemon)
-  **Mezzés chauds, fatayer, falafel, kibbeh, cigares au fromage, sambousek** 88.–
Selection of hot mezze
-  **Velouté de légumes** 28.–
Vegetable soup
-

LES SALADES – SALADS




- Salade César avec bacon** 32.–
Caesar salad with bacon
- Salade César avec poulet** 40.–
Caesar salad with chicken
- Salade César avec gambas** 44.–
Caesar salad with king prawns
-  **Salade Mixte (mesclun, carottes, tomates cerises, concombre, fenouil, sauce au choix)** 26.–
Mixed salad (mesclun, carrot, cherry tomatoes, cucumber, fennel, dressing of your choice)

Carte de nuit




Night menu

CHF

SANDWICHES – SANDWICHES

- | | | |
|---|---|------|
|  | Classic beef burger (100% pur bœuf suisse) accompagné de frites ou salade verte
<i>Classic beef burger (100% pure Swiss beef) served with French fries or green salad</i> | 48.– |
|  | Bacon and cheese burger (100% pur bœuf suisse, bacon, Gruyère) accompagné de frites ou salade verte
<i>Bacon and cheese burger (100% pure Swiss beef, bacon, Gruyère cheese) served with French fries or green salad</i> | 50.– |
|  | Mandarin Club, jambon, blanc de poulet, tomate, œuf, bacon, laitue, Gruyère, accompagné de frites ou salade verte
<i>Mandarin Club, ham, chicken breast, tomato, egg, bacon, lettuce, Gruyère cheese, served with French fries or green salad</i> | 45.– |

LES PLATS – MAIN DISHES

- | | | |
|---|---|------|
| | Le coquelet grillé
<i>Grilled baby chicken</i> | 68.– |
|  | Spaghetti ou penne avec sauce au choix (napolitaine, bolognaise, pesto, arrabiata ou crème)
<i>Spaghetti or penne with a choice of sauce (napolitana, bolognese, pesto, arrabiata or cream)</i> | 41.– |
|  | Pizza Margherita (sauce tomate, Mozzarella, origan)
<i>Pizza Margherita (tomato sauce, Mozzarella cheese, oregano)</i> | 42.– |
|  | Nuggets de volaille (10 pièces)
<i>Chicken nuggets (10 pieces)</i> | 45.– |

DESSERTS – DESSERTS

- | | | |
|---|---|------|
|  | Crème brûlée à la vanille
<i>Vanilla crème brûlée</i> | 26.– |
|---|---|------|

Sélection de sorbets et crèmes glacées	1 boule 5 CHF	2 boules 10 CHF	3 boules 15 CHF
<i>Sorbet and ice cream selection</i>	<i>1 scoop</i>	<i>2 scoops</i>	<i>3 scoops</i>



Carte des vins

Wine list

CHF

1/2 1/1

CHAMPAGNES

Perrier-Jouët	<i>Brut</i>		150.–
Perrier-Jouët, Belle Époque 2008	<i>Brut</i>		295.–
Cristal Roederer	<i>Brut</i>		790.–
Dom Pérignon	<i>Brut</i>		540.–
Ruinart	<i>Brut</i>		210.–
Ruinart	<i>Blanc de blancs</i>		270.–
Perrier-Jouët Rosé	<i>Brut rosé</i>		190.–

VINS BLANCS – WHITE WINES

SUISSE – SWISS

Pinot Gris	<i>C. Ramu (Genève)</i>	35.–	60.–
Chardonnay, Balisiers	<i>Domaine des Balisiers (Genève)</i>		70.–
Aigle « Les Murailles »	<i>H. Badoux (Vaud)</i>	40.–	75.–
Fendant « La Dame de Sion »	<i>C. Favre (Valais)</i>		65.–

FRANÇAIS – FRENCH

Sancerre	<i>H. Bourgeois (Vallée de la Loire)</i>	49.–	90.–
Chablis village	<i>Domaine Moreau (Bourgogne)</i>		85.–
Meursault	<i>V. Bouzereau (Bourgogne)</i>		125.–
Gewurztraminer	<i>Weinbach</i>		99.–

NÉO-ZÉLANDAIS – NEW ZEALAND

Sauvignon Cloudy Bay	<i>(Marlborough)</i>		120.–
----------------------	----------------------	--	-------

Carte des vins

Wine list

CHF

VINS ROSÉS – ROSÉ WINES

1/2 1/1

SUISSES – SWISS

Œil de Perdrix «Château Vaumarcus»	<i>(Neuchâtel)</i>	38.–	70.–
---	--------------------	-------------	-------------

FRANÇAIS – FRENCH

Château Sainte Marguerite	<i>(Côtes de Provence)</i>		75.–
----------------------------------	----------------------------	--	-------------

VINS ROUGES

SUISSES – SWISS RED WINES

Dôle	<i>Domaine des Chevaliers (Valais)</i>	45.–	75.–
Gamay	<i>S. Dugerdil (Genève)</i>		60.–
Pinot Noir	<i>Domaine des Balisiers (Genève)</i>		68.–
Syrah «Le Diable Rouge»	<i>R. Burgdorfer (Genève)</i>		80.–
Merlot	<i>Vallombrosa – Tamborini (Ticino)</i>		60.–

FRANÇAIS – FRENCH

Sancerre	<i>F. Crochet (Loire)</i>		80.–
Crozes Hermitage	<i>Domaine du Colombier</i>		90.–
Château Mont-Redon	<i>Chateauneuf-du-Pape (Rhône)</i>	69.–	130.–
Château Gaillard	<i>St. Emilion (Bordeaux)</i>	75.–	135.–
Château Robin	<i>Côtes de Castillon (Bordeaux)</i>		85.–

ITALIEN – ITALIAN

Barbera d'Alba, Burlotto	<i>Piemont (Italie)</i>		85.–
---------------------------------	-------------------------	--	-------------

ARGENTIN – ARGENTINIAN

Malbec Crios	<i>S. Balbo</i>		87.–
---------------------	-----------------	--	-------------

VINS AU VERRE – WINE BY THE GLASS

Demandez la sélection de notre sommelier
Ask our sommelier for our weekly selection





Sodas & bières

Soft drinks & beers

CHF

SODAS – SOFT DRINKS

Coca-Cola

Coca-Cola Light

Coca-Cola Zero

Sprite

Orangina

Tonic

Bitter Lemon

Ice Tea

Ginger Ale

Red Bull

12.–

EAUX MINÉRALES – MINERAL WATER

Evian 0.5 L

10.–

Evian 1 L

14.–

Perrier 0.33 L

10.–

Badoit 0.5 L

10.–

Badoit 1 L

14.–

San Pellegrino 0.5 L

10.–

BIÈRES – BEERS

Heineken 0.33 L

14.–

Feldschlösschen 0.33 L

14.–

Feldschlösschen sans alcool 0.33 L

10.–

Kirin 0.33 L

14.–

Edelweiss 0.33 L

14.–

Leffe brune 0.33 L

14.–

Bière pression, Draft Beer 0.25 L

12.–





MO
BAR

**Ouvert tous les jours de 8 h à 1 h 00,
le MO Bar vous propose une large sélection de cocktails
ainsi qu'un menu varié tout au long de la journée.**

*Open everyday from 8:00 till 1 am.
The MO Bar offers you a large selection of cocktails
as well as a great selection of snacks all day long.*

Bouteilles d'alcool

Spirits

CHF

TEQUILA

Patron Silver (0.7 L - 40° alcool) 400.–

SCOTCH WHISKY

Glenmorangie 10 years old (0.7 L - 40° alcool) 300.–

Johnnie Walker Black Label (0.7 L - 40° alcool) 400.–

Chivas Regal (0.7 L - 40° alcool) 12 ans d'âge 400.–

Johnnie Walker Blue Label (0.7 L - 40° alcool) 700.–

TENNESSEE BOURBON

Jack Daniels (0.7 L - 40° alcool) 300.–

COGNAC

Hennessy XO (0.7 L - 40° alcool) 600.–

Hennessy Fine Cognac 300.–

VODKA

Belvedere (0.7 L - 40° alcool) 450.–

Russian Standard Platinum (0.7 L - 40° alcool) 350.–

Grey Goose (0.7 L - 40° alcool) 400.–

GIN

Tanqueray 10 (0.7 L - 43.1° alcool) 400.–

Bombay Sapphire (0.7 L - 40° alcool) 350.–

Hendrick's (0.7 L - 44° alcool) 500.–

RHUM

Havana Club 3 ans (0.7 L - 40° alcool) 400.–

Zacapa 23 (0.7 L - 40° alcool) 500.–

Pour toute commande l'hôtel vous offre quatre petites bouteilles de boisson gazeuse ainsi qu'un seau de glaçons, condiments du bar et verres.

Each bottle is accompanied by four mixers as well as bucket of ice, bar condiments and glasses.



