
CHEF DE CUISINE

Thomas Neeser

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations concernant les mets susceptibles de provoquer des allergies ou autres intolérances

On request, our staff will gladly give you information about dishes that may cause allergies or other intolerances.

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen auf Anfrage gerne Auskunft über Lebensmittel, die Allergien oder andere Unverträglichkeiten verursachen können.

Les prix sont en CHF - TVA & service inclus
Prices are in CHF - VAT & service included
Die Preise sind in CHF- inklusive Mehrwertsteuer und Service

ROOM SERVICE

 516

BREAKFAST 07h00 – 12h00
A LA CARTE 12h00 – 22h30
NIGHT MENU 22h30 – 07h00

 Sans gluten | Gluten free | Glutenfrei
 Sans Lactose | Lactose Free | Laktosefrei
 Végétarien | Vegetarien | Vegetarisch

PETIT DEJEUNER / BREAKFAST

07H00 - 12H00

Café lait ou crème / Coffee Milk or cream / Kaffee Milch oder Sahne	6
Thé lait ou citron / Tea milk or lemon / Tee Milch oder Zitrone	9
Chocolat / Chocolate / Heisse Schokolade	9
Lait chaud / Hot milk / Heisse Milch	6
Lait froid / Cold milk / Kalte Milch	6
Jus d'orange / Orange juice / Orangensaft	10
Jus de pamplemousse / Grapefruit juice / Grapefruitsaft	10
<hr/>	
Pains & viennoiseries / Breads & pastries / Brot & Gebäckauswahl	12
Viennoiseries 1p / Pastries 1p / Gebäck 1St.	3
Croissants 1p / Croissants 1p / Gipfeli 1St.	4
Toast 3p / Toast 3p / Toastbrot 3St.	4
Pain blanc 2p / White bread rolls / 2p Brötchen 2St.	4

Corn flakes / flakes / flacks	6
Céréales au chocolat / Chocolate flakes / Schokoladen-Flakes	6
Céréales aux fruits / Fruits flakes / Frühstücksflocken	6
Bircher muesli / Bircher muesli / Bircher Müsli	10
Yaourt 1p nature / Plain / Natur	4
aux fruits / Fruits / Fruchts	
sans lactose «BIO» / Lactose free / Lactosefreier «BIO»	
<hr/>	

Fromage / Cheese platter / Käseteller	15
Charcuterie / Cold cuts platter / Wurstteller	15
Fromage & charcuterie / Cheese & cold cuts / Würst & Käseteller	18
Saumon fumé / Smoked salmon / Räucherlachs	22
Saucisses de veau / Veal sausages / Kalbs-bratwürtschen	16
Portion de lard grillé / Grilled bacon / Gegrillter Speck	16
Salade de fruits frais / Fresh fruit salad / Frischer Obstsalat	15
Porridge	10
Pancakes 5p / 5St.	16
Pancakes 5p / 5St.	16

CONTINENTAL

CHF 39.-

Par personne

Per Person

Pro Person

A choix: Boisson chaude, jus de fruits frais, petits pains, viennoiseries, croissants, beurre, miel, margarine, confitures

Choice of: Hot drink, fresh fruit juice, rolls, pastries, croissants, butter, honey, margarine, jams

Zur Auswahl stehen: Heißes Getränk, frischer Fruchtsaft, Brötchen, Gebäck, Croissants, Butter, Honig, Margarine, Marmelade

ROOM SERVICE

12H00 - 22H30

CARTE DE NUIT / NIGHT MENU / NACHTMENÜ
22H30 - 07h00



SALADE VERTE / GREEN SALAD / BLATTSALAT **V G L**

Salade mesclun, herbes fraîches et graines torréfiées, vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre balsamique

Mesclun salad, fresh herbs and roasted seeds, olive oil and balsamic vinegar dressing

Auswahl von Blattsalaten mit frischen Kräutern und gerösteten Körnern in Olivenöl – Balsamicodressing

16



SALADE CÉSAR / CAESAR SALAD

Avec fines tranches de suprême de poularde

With fine slice of chicken

Mit feinen Scheiben Poulardenbrust

38

TARTARE DE SAUMON BALIK / BALIK SALMON TARTAR / BALIK LACHSTARTAR

Poivre noir « Prestige Selection », condiments, crème au citron et pain toast

Black pepper « Prestige Selection », condiments, lemon cream and toast bread

Mit schwarzem Pfeffer, seinen Garnituren, zitronencreme und Toastbrot

36



SAUMON FUMÉ D'ECOSSE / SCOTTISH SMOKED SALMON / SCHOTTISCHER AUCHLACHS **G**

Condiments, crème au citron et salade

Condiments, lemon cream and salad

Mit seinen Garnituren, zitronencreme und Saladbukett

39

TARTARE DE BOEUF / BEEF TARTAR / RINDERTARTAR **160GR**

Pommes frites maison, salade mesclun, pains toastés

Homemade French fries, fresh salad, toast breads

Hausgemachten Pommes frites, Mesclun-Salat, toastbrot

38

FOIE GRAS DE CANARD / DUCK FOIE GRAS / ENTENSTOPFLEBER TERRINE

Chutney de Saison, brioche

Seasonal Chutney, brioche

Saisonalen Früchte Chutney, brioche

35

CLUB SANDWICH

Pommes frites maison, salade mesclun

Homemade French fries, fresh salad

Hausgemachten Pommes frites, Mesclun-Salat

35

CHEESEBURGER 180 GR

Pommes frites maison, salade mesclun

Homemade French fries, fresh salad

Hausgemachten Pommes frites, Mesclun-Salat

39

CROQUE-MONSIEUR

Jambon de dinde, béchamel à l'huile de noisette, Gruyère. Salade mesclun

Turkey ham, béchamel with hazelnut oil, Gruyère cheese. Fresh salad

Pulenschinken, Bechamelsosse mit Haselnussöl und Gruyerkäse. Mesclun Salat

24



PIZZA **V**

Sauce tomate, Gruyère, Mozzarella, roquette fraîche

Tomato sauce, Gruyère cheese, Mozzarella, arugula salad

Mit tomaten, Gruyère, Mozzarella und frischem Rucola

30



TAGLIATELLES FRAÎCHES / FRESH / FRISCHE TAGLIATELLE **V**

Faites maison, à l'huile d'olive et parmesan

Homemade, with olive oil and grated parmesan cheese

Hausgemacht, mit Olivenöl und Parmesan

Avec Sauce tomate légèrement épicée / With Tomato sauce slightly spiced / Mit Leicht scharfe Tomatensauce

26



RISOTTO ACQUERELLO **V G**

Vieux Parmesan, olives tagiasche, tomate et roquette

Old Parmesan cheese, tagiasche olives, tomato and rocket salad

mit altem Parmesan, tagiasche Oliven, Tomaten und Rucculasalat

40

SUR DEMANDE

Suggestions du moment - viande, poisson ou végétarien - selon le Marché et l'inspiration de notre Chef, Thomas Neeser.

ON REQUEST

Suggestions of day - meat, fish or vegetarian - according to the Market and inspiration of our Chef, Thomas Neeser.

PÂTISSERIE DU JOUR / PASTRY OF THE DAY / TAGESDESSERT

SALADE DE FRUITS FRAIS / FRESH FRUIT SALAD / FRISCHER OBSTSATAT **V G L**

15



SELECTION DE FROMAGES AFFINES / REFINED CHEESE / KÄSESPEZIALITÄTEN

Servi sur assiette avec ses garnitures et pains

Platter served with traditional garnish and bread

Teller mit Garnitur und Brotkorb

24



BOISSONS / DRINKS

VIN / WINE / WEIN



Une large sélection de vins au verre est disponible auprès de notre personnel de service qui se fera un plaisir de vous recommander le vin adapté à vos envies.

A wide selection of wine by the glass is available from our service staff who will be happy to recommend the wine best suited to your desires.

Unser Servicepersonal bietet Ihnen eine große Auswahl an Weinen im Glas an und empfiehlt Ihnen gerne den Wein, der am besten zu Ihren Wünschen passt.

SELECTION «SIGNATURE» / AUSWAHL «UNTERSCHRIFT»

CHAMPAGNE

France	Reims	Brut Premier Louis Roederer			
			85		145
France	Reims	Brut Rosé Louis Roederer			
			105		180

BLANC / WHITE / WEISS

Suisse	Lavaux	Dezaley	Chasselas	Neyroud Fonjallaz	52	80
Suisse	Chablais	Clos du Rocher	Chasselas	Maison Obrist	50	78
France	Bourgogne	Chablis	Chardonnay	J.P Droin	55	90

ROUGE / RED / ROT

Suisse	Lavaux	Plant Robez	Blaise Duboux		55	90
Suisse	Lavaux	Pinot Noir	Frères Dubois		45	75
Suisse	Lavaux	Merlot	Béat-Louis Bujard		50	85

ROSÉ / PINK

Suisse	Lavaux	Œil de Perdrix	Martial Neyroud		32	49
France	Provence	Whispering Angel	Cave d'Esclans		45	75

BIERES / BEERS / BIERE

Suisse	DOCTEUR GAB'S LA SWAF	30 cl		9		-
Suisse	DOCTEUR GAB'S LA SWAF	50 cl		15		-
Suisse	WHITE FRONTIER AMERICAN PALE ALE	33 cl		-		11
Suisse	WHITE FRONTIER UNFILTERED GERMAN LAGER	33 cl		-		11
Suisse	PUNK BREWDOG INDIAN PALE ALE	33 cl		-		11
Suisse	CHOPFAB WEIZE	33 cl		-		11
Germany	WARSTEINER SANS ALCOOL (0.00%)	33 cl		-		10

SOFTS

SAN PELLEGRINO	50 cl		8
ACQUA PANNA	50 cl		8
PERRIER	33 cl		8
SWISS MOUNTAIN TONIC LEMON	20 cl		8
SWISS MOUNTAIN TONIC WATER	20 cl		8
SWISS MOUNTAIN GINGER ALE	20 cl		8
COCA COLA / ZERO / LIGHT / SPRITE	33 cl		8



SUR DEMANDE

Notre livre de cave est à votre disposition sur simple demande auprès de nos équipes de service.

ON REQUEST

Our wine menu is available on request from our service teams.

AUF ANFRAGE

Unsere Weinkarte ist auf Anfrage bei unseren Serviceteams erhältlich.