

Les jus de fruit / *Fruit Juices*

| | |
|--|------|
| Jus d'orange frais <i>Freshly squeeze orange juice</i> | 12.- |
| Jus de pomme artisanal Suisse <i>Swiss artisanal apple juice</i> | 12.- |
| Nectar d'ananas ou de cranberry <i>Pineapple or cranberry nectar</i> | 12.- |
| Jus de fruits ou légumes frais, sur demande <i>Fresh fruits and vegetables juice, on demand</i> | 15.- |

Les boissons chaudes / *Hot drinks*

| | |
|--|------|
| Ristretto, espresso, café <i>Ristretto, espresso, coffee</i> | 7.- |
| Pot de café, cappuccino, double espresso <i>Coffee pot, cappuccino, double espresso</i> | 12.- |
| Thés et infusions servis en théière <i>Tea pot and infusion</i> | 12.- |
| Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i> | 9.- |

Carte des mets Room Service

Sans produits laitiers  Dairy free

Sans gluten  Gluten free

Végétarien  Vegetarian

 Denotes a favourite signature dish of Mrs T, our Founder and President

 Served between 1am and 6am // Servi entre 1h00 à 6h00 du matin

Prix en CHF, service et TVA 8.1 % inclus

Caviars

Beluga Prunier (50g) 850.-
Black Beluga Prunier

Grains moelleux avec une nuance de couleur qui s'étend du gris perle au noir de jais. Goût délicat et complexe.

Caviar Prunier d'Aquitaine France (50g) 245.-
Aquitaine Caviar Prunier from France



Un caviar frais aux saveurs de noix et de beurre frais. Avec le temps et la maturation, le goût devient plus puissant et complexe.

Nos caviars sont servis accompagnés de blinis, blanc et jaune d'œuf, câpres, crème au raifort, oignons et persil

Our caviars are served with blinis, egg white and egg yolk, caper, horseradish cream, onions and parsley

L'origine de nos caviars est garantie par nos fournisseurs.
The origin of our caviar is guaranteed by our suppliers.

Desserts




 **« Cheesecake » américain** 23.-
 *American "Cheesecake"*

Tarte fine aux pommes, glace vanille 23.-
Apple tart, vanilla ice cream
(15mn de cuisson/ 15 min. preparation time)



Profiterolles au chocolat 23.-
Chocolate profiterolles

Assiette de fruits de saison 35.-
Fresh seasonal fruit platter   


Poissons / Fish

-  Stroganoff de gambas servi avec du riz Basmati 44.-
Shrimp stroganoff served with basmati rice
- Burger de Saumon, salade et sauce cocktail 39.-
Salmon Burger, salad and cocktail sauce
- Pavé de bar, riz et légumes 49.-
Sea bass steak, rice and vegetables  

Viandes / Meats

-  Chicken curry, riz basmati, papadum et chutney 49.-
Basmati rice, poppadoms and mango-eggplant chutney
- Filet de bœuf suisse, jus de viande, frites et légumes 80.-
Beef fillet, gravy, French fries and vegetables 

Sur le pouce / Small plates

- Arancinis tomates séchées et petits pois 4 Pièces 20.-
Dried tomato and pea arancinis 
- Shot de caviar, blinis et crème à l'aneth 2 x 10gr. 50.-
Caviar shot with blini and dill cream
- Panko de gambas et sauce soja 6 pièces 36.-
Prawns panko and soy sauce
- Nems de chèvre 6 pièces 24.-
Goat cheese nems

Faites-nous part de vos intolérances et allergies,
Nous vous renseignerons volontiers sur la présence possible d'allergènes dans nos plats

*If you require information on the allergen content of our food
please ask a member of staff and they will be happy to help you*

Entrées / Starters

- ☾ Assiette de houmous maison et pain pita 21.-
Homemade hummus served with pita bread ✓
- Méli-mélo de saladines, légumes crus et cuits 36.-
Seasonal tossed salad ✓ ✗ ⓘ
- Saumon d'Écosse fumé, coulis de betterave 39.-
Scottish smoked salmon, beetroot coulis ⓘ
- Cocktail de crevettes 43.-
Prawn cocktail ✗ ⓘ
- Foie gras de canard et pain brioché 43.-
Duck foie gras and homemade brioche
- ☾ Salade César au poulet 38.-
Chicken Caesar salad
- ☾ Jambon Ibérique et fromage Manchego 42.-
Iberian ham and Manchego cheese ✗

Sandwiches

- Club sandwich 39.-
Poulet, tomate, œufs, salade, bacon et frites
Chicken, tomato, egg, salad, bacon and French fries ⓘ
- 🦁 Léopard steak sandwich 39.-
Steak de bœuf, crème de moutarde, salade et tomates dans un pain baguette, frites / *Beef steak, mustard, salad and tomato in a baguette served with French fries.*

Pâtes et Risotto

- Pâtes Casarecce / *Casarecce Pasta* 32.-
Sauce tomate-basilic, arrabiata, Bolognaise ou pesto
Tomato and basil, arrabbiata, Bolognese or pesto sauce
- Risotto aux champignons 37.-
Mushrooms risotto ✓ ✗

Origin of fish: Sole from the French Brittany coast, Salmon from Scotland
Prawns from Bangladesh and lobster from Canada

Origin of meat: Beef, veal, poultry and eggs from Switzerland