

ROOM SERVICE MENU

Veuillez contacter le 820 | Please call 820 | Bitte rufen Sie die 820 an

LE COMMENCEMENT | THE BEGINNING | ZU BEGINN

Velouté de fenouil au vadouvan, chutney d'algues wakamé, émulsion au safran du Jorat 22.-
Fennel vadouvan velouté, wakamé seaweed chutney, emulsion of saffron from the Jorat region
Velouté aus Fenchel mit Vadouvan, wakame chutney, Joratssafran Emulsior 

Terrine de faisan, marmelade de coing au citron vert 26.-
Pheasant terrine with quince marmalade and lime
Fasanenterrine, Quittenmarmelade mit Limette

Carpaccio de bar sauvage, sauce vierge de kiwi acidulé, avocat au lait de coco, vodka aux baies roses 32.-
Carpaccio of wild sea bass, kiwi sour sauce, avocado with coconut milk, pink berry vodka
Carpaccio vom wilden Wolfsbarsch, Sauce aus saurer Kiwi, Avocado mit Kokosmilch, Wodka mit rosa Beeren

Salade mêlée, betteraves confites, pain de seigle, vinaigrette à la livèche   22.-
Mixed salad, candied beets, rye bread, lovage vinaigrette
Gemischter Salat, kandierte Rüben, Roggenbrot, Liebstöckel-Vinaigrette

Malakoff au vieux Gruyère, pain de seigle, moutarde au miel, chasselas (5 pièces) 20.-
Malakoff with aged Gruyère cheese, rye bread, honey mustard, chasselas (5 pieces)
Malakoff mit altem Greyerzer Käse, Roggenbrot, Honigsenf, Chasselas (5 Stück)

Charcuteries: saucisson fribourgeois, lard fumé d'Appenzell, viande séchée des Grisons, jambon cru du Valais 36.-
Cold cuts: dried sausage from Fribourg, smoked bacon from Appenzell, Graubünden's dried meat, Wallis raw ham
Wurstwaren: Freiburger Wurst, Appenzeller Räucherspeck, Bündner Trockenfleisch, Rohschinken aus dem Wallis

Fromages: Maréchal, Gruyère, Tomme Vaudoise, Reblochon de Moudon 36.-
Cheeses: Maréchal, Gruyère, Tomme from the Canton of Vaud, Reblochon of Moudon
Käsesorten: Maréchal, Gruyère, Tomme aus dem Kanton Waadt, Reblochon aus Moudon

LES PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES | HAUPTGÄNGE

Burger vegan, viande «Beyond», pickles de chou rouge, laitue sucrine, yogourt végétal aux épices cajun, frites Vaudoises   38.-
Vegan burger, «Beyond» meat, red cabbage pickles, sucrine lettuce, plant-based yogurt with Cajun spices, fries from the canton of Vaud
Veganer Burger, «Beyond»-Fleisch, Rotkohlgurken, Sucrin-Salat, pflanzlicher Joghurt mit Cajun-Gewürzen, Pommes Frites

Burger au cochon fermier, pommes Boskoop, moutarde au miel, pickles de jalapeño, frites Vaudoises 42.-
Free-range pork burger, Boskoop apples, honey mustard, jalapeño pickles, fries from the canton of Vaud
Schweinefleisch Burger aus Freilandhaltung, Boskoop-Äpfel, Honigsenf, Jalapeño-Pickles, Pommes Frites

Tagliatelles fraîches à la bolognaise, tomates confites, parmesan 38.-
Fresh tagliatelle with bolognese sauce, candied tomatoes, parmesan cheese
Tagliatelle Bolognese, kandierte Tomaten, Parmesan

Tagliatelles fraîches à la courge de muscade, pesto de pistaches Fresh tagliatelle with nutmeg squash, pistachio pesto Tagliatelle mit Muskatnusskürbis, Pistazienpesto	36.-
Sélection de pâtes vegan et sans gluten disponible sur demande    Selection of vegan and gluten-free pasta available upon request Auswahl an veganer und glutenfreier Pasta auf Anfrage	32.-

DOUCEURS | DESSERTS

La Forêt-Noire traditionnelle aux «griottinnes» et kirsch  Traditional black forest cake with «griottinnes» and kirsch Traditionelle Schwarzwälder Kirschtorte mit «Griottinnes» und Kirsch	16.-
Panna cotta au lait d'amande et chocolat blanc, minestrone d'ananas    Almond milk and white chocolate panna cotta, pineapple minestrone Panna Cotta mit Mandelmilch und weisser Schokolade, Ananas-Minestrone	16.-
Meringue suisse, crème double de la gruyère, fruits des bois Swiss meringue, double cream from the Gruyère region, forest fruits Schweizer Baiser, Doppelrahm aus La Gruyère, Waldbeeren	16.-
Glaces & sorbets de l'artisan glacier (l35 ml)* Ice creams & sorbets from the artisan glacier (l35 ml)* Hausgemachtes Eis & Sorbet vom Artisan Glacier (l35 ml)*	8.-

CARTE DE NUIT | NIGHT MENU | NACHTKARTE

| 22h00 - 06h00 |

Salade mêlée, betteraves confites, pain de seigle, vinaigrette à la livèche Mixed salad, candied beets, rye bread, lovage vinaigrette Gemischter Salat, kandierte Rüben, Roggenbrot, Liebstöckel-Vinaigrette	22.-
Pizza aux trois fromages (Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, Bleuchâtel) Three cheeses Pizza Drei-Käse-Pizza	30.-
Pizza au jambon cru du Valais, champignons, tomates confites, olives de Kalamata Pizza with ham from the canton of Valais, mushrooms, candied tomatoes, Kalamata olives Pizza mit Walliser Schinken, Champignons, kandierte Tomaten, Kalamata-Oliven	33.-
Spaghetti à la bolognaise, tomates confites, parmesan Spaghetti with bolognese sauce, candied tomatoes, parmesan cheese Spaghetti Bolognese, kandierte Tomaten	38.-
La Forêt-Noire traditionnelle aux «griottinnes» et kirsch 16.- Traditional black forest cake with «griottinnes» and kirsch   Traditionelle Schwarzwälder Kirschtorte mit «Griottinnes» und Kirsch	Panna cotta au lait d'amande et chocolat blanc, minestrone d'ananas 16.- Almond milk and white chocolate panna cotta, pineapple minestrone    Panna Cotta mit Mandelmilch und weisser Schokolade, Ananas-Minestrone
Glaces & sorbets de l'artisan glacier (l35 ml)* Ice creams & sorbets from the artisan glacier (l35 ml)* Hausgemachtes Eis & Sorbet vom Artisan Glacier (l35 ml)*	8.-

*PARFUMS DES GLACES & SORBETS | ICE CREAMS & SORBETS FLAVOURS | EIS & SORBET AROMEN

Sorbet abricot du Valais 	Double crème & meringue 	Sorbet fraise  	Sorbet framboise  
Valais apricot sorbet Walliser Aprikosensorbet	Double cream & meringue Doppelrahm & Meringue	Strawberry sorbet Erdbeersorbet	Raspberry sorbet Himbeersorbet
Chocolat 	Café 	Sorbet citron  	
Chocolate Schokolade	Coffee Kaffee	Lemon sorbet Zitronensorbet	
Caramel salé 	Vanille Bourbon 	Sorbet mangue  	Sorbet passion  
Salted caramel Gesalzenes Karamell	Bourbon vanilla Bourbon-Vanille	Mango sorbet Mangosorbet	Passion fruit sorbet Passionsfruchtsorbet



Sans gluten | Without gluten | Glutenfrei



Sans lactose | Without lactose | Laktosefrei



Options vegan | Vegan options | Vegane Optionen

Provenances | Origin | Herkunft

Suisse: bœuf, perche | Switzerland: beef, perch | Schweiz: Rind, Barsch
France: volaille | France: poultry | Frankreich: Geflügel
Norvège: saumon fumé | Norway: smoked salmon | Norwegen: geräucherter Lachs
Patagonie: crevettes sauvages | Patagonia: wild shrimps | Patagonien: wilde Garnelen
Belgique: faisan | Belgium: pheasant | Belgien: Fasan
Vietnam: gambas | Vietnam: king prawn | Vietnam: Gambas

Prix incluant la TVA & le service | Prices include VAT & service | Preise inklusive MwSt. und Service

Horaires

Lundi – Mardi : 12h00 – 22h30

Mercredi – Jeudi: 12h00 – 14h00 et 18h00 – 22h30 | Proposition d'une carte réduite en dehors des heures d'ouverture

Vendredi – Dimanche : 12h00 – 23h00

Schedule

Monday – Tuesday: 12:00 – 10:30 pm

Wednesday – Thursday: 12:00 – 2:00 pm and 6:00 – 10:30 pm | Proposal of a reduced menu outside of opening hours

Friday – Sunday: 12:00 – 11:00 pm

Öffnungszeiten

Montag - Dienstag : 12.00 - 22.30 Uhr

Mittwoch - Donnerstag : 12.00 - 14.00 und 18.00 - 22.30 Uhr | Angebot einer reduzierten Karte ausserhalb der Öffnungszeiten

Freitag - Sonntag : 12.00 - 23.00 Uhr

Possibilité de commander au restaurant Le Patio et HINATA durant les horaires d'ouverture des restaurants.

Possibility to order at the restaurant Le Patio and HINATA during the opening hours of the restaurants.

Bestellungen im Restaurant Le Patio und HINATA sind während der Öffnungszeiten der Restaurants möglich.

BOISSONS | DRINKS | GETRÄNKE

Champagnes Champagner		10cl	75cl	Cocktails	33cl
Louis Roederer, Brut Premier	24.-	135.-		Moscow Mules	22.-
Louis Roederer Rosé	26.-	168.-		Vodka, Citron, Ginger Beer <i>vodka, lemon, ginger beer</i> <i>vodka, zitrone, Ingwerbier</i>	
Théophile	22.-	95.-			
Blancs White Weiss				Negroni	25.-
Corbières «Cuvée Tradition» Lézignan	10.-	42.-		Gin, Vermouth Rouge, Campari	
Chardonne-Chasselas «La Confrary»	11.-	55.-			
Ducret				Aperol Spritz	18.-
Chardonne-Johannisberg Ducret	12.-	55.-		Aperol, Prosecco, eau gazeuse <i>sparkling water</i> <i>Sprudelwasser</i>	
Rouges Red Rot				Sevilla Smash	25.-
Corbières «Exubérance» Château	11.-	50.-		Gin, feuille de basilic, jus de citron <i>gin, basil leaf, lemon juice</i> <i>basilikumblatt, zitronensaft</i>	
la Bastide					
Chardonne «Portebout» J.P Forestier	11.-	55.-		Mocktails	
Chardonne «Noir de bacch'»	13.-	72.-		Virgin Spritz	13.-
F. Neyroud				Sirop d'Orange Spritz, Rivella bleu, eau Gazeuse <i>Orange syrup Spritz, blue rivella, sparkling water</i> <i>Orangensirup Spritz, Rivella blau, Sprudelwasser</i>	
Rosé				Shirley Temple	12.-
Corbières «Astrosa» Château la Bastide	10.-	42.-		Limonade, jus de citron, sirop de grenadine <i>Lemonade, lemon juice, pomegranate syrup</i> <i>Limonade, Zitronensaft, Granatapfelsirup</i>	
Apéritifs				Virgin mojito	15.-
Prosecco	12.-			Menthe, citron vert, sucre, eau gazeuse <i>Mint, lime, sugar, sparkling water</i> <i>Minze, Limette, Zucker, Sprudelwasser</i>	
Campari (23% Vol.)	12.-				
Martini blanc, rouge <i>white, red</i> weiss, rot (15% Vol.)	12.-			Soft drinks	
Suze (20% Vol.)	12.-			Coca-Cola, Coca Zéro (33cl)	8.-
Cynar (16.5% Vol.)	12.-			Rivella rouge, bleu <i>red, blue</i> rot, blau (33cl)	8.-
Kir vin blanc <i>white wine</i> <i>weisswein</i>	12.-			Redbull (25cl)	10.-
Kir Royal	24.-			Jus d'abricot du Valais Valais apricot juice aprikosensaft aus dem wallis (20cl)	10.-
Hugo	18.-				
Bières Beers Bier				Eaux minérales Mineral water Mineralwasser	
Pietra, Bio, Sans Gluten <i>Organic, gluten-free</i> 10.- <i>Biologisch, glutenfrei</i> (5.5%)				Valser Nature, Légère <i>Natural, light</i> 8.- <i>Natur, leicht</i> (50cl)	
Erdinger Blanche	12.-			Valser Nature, Légère <i>Natural, light</i> 11.- <i>Natur, leicht</i> (75cl)	
Boxer Blanche (3dl)	12.-			Perrier (33cl)	8.-
Febris, Abbaye de Saint Maurice	12.-				
Calanda O%	8.-			Boissons chaudes Hot beverages Heissgetränke	
Bière du moment <i>Beer of the day</i> <i>Bier des Tag</i>	12.-			Café, Ristretto, Espresso	6.-
				Cappuccino	7.-
PRESSION DRAFT FASSBIER				Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i> <i>Kakao</i>	8.-
Boxer Old Blonde (3dl)	10.-			Thé Ronnefeldt	10.-
Boxer Old Blonde (5dl)	15.-			Café glacé Classic <i>Iced coffee</i> <i>Eiskaffe</i>	12.-