













ROOM SERVICE MENU

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




À PARTAGER | TO SHARE | ZU TEILEN






- Viande séchée des Grisons   23.-
Dried beef from the canton of Grisons
Trockenfleisch aus Graubünden
- Malakoff au vieux Gruyère, pain noir, moutarde au miel 20.-
Malakoff with aged Gruyère cheese, black bread, honey mustard
Malakoff mit altem Greyerzer Käse, Schwarzbrot, Honigsenf
- Moutabal d'aubergine, mélasse de grenade, huile de menthe, pain pita 22.-
Eggplant Moutabal, pomegranate golden syrup, mint oil, pita bread
Auberginen-Moutabal, Granatapfelmelasse, Minzöl, Pita-Brot
- Tomme Fleurette de Rougemont, chutney aux pommes et gingembre  22.-
Tomme Fleurette from Rougemont, apple and ginger chutney
Tomme Fleurette aus Rougemont, Apfel-Ingwer-Chutney
- Frites Vaudoises aux herbes, mayonnaise végétale au cajun    15.-
Fries from the canton of Vaud with herbs and vegan cajun mayonnaise
Pommes-Frites mit Kräutern, Vegane Mayonnaise mit Cajun

LE COMMENCEMENT | THE BEGINNING | ZU BEGINN

- Salade verte, amandes caramélisées, vinaigrette à la livèche    19.-
Green salad, caramelized almonds, lovage vinaigrette
Blattsalat, karamellierte Mandeln, Liebstöckel-Vinaigrette
- Velouté de fenouil au Vadouvan, chutney d'algues  23.-
Fennel veloute with vadouvan spices, seaweed chutney
Fenchelvelouté mit Vadouvan, Algen-Chutney
- Croustillant de crevettes sauvages, basilic, mangue épicée  25.-
Crispy wild shrimps, basil and spicy mango
Knusprige Wildgarnelen, Basilikum, würzige Mango
- Gravlax de saumon des Grisons, houmous de pois chiche, huile d'aneth  28.-
Canton of Grisons' salmon gravlax, chickpea hummus, dill oil
Graubündner Gravlax, Kichererbsen-Hummus, Dillöl

LES PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES | HAUPTGÄNGE












- Burger au bœuf Limousin de Saint-Légier, pickles de concombre, laitue sucrine, mayonnaise, raclette de chèvre, frites Vaudoises 46.-
Limousin beef burger from Saint-Légier, cucumber pickles, sucrine lettuce, mayonnaise, goat cheese raclette, fries from the canton of Vaud
Rindfleisch-Burger aus Saint-Légier, Gurkenpickles, Sucrine-Salat, Mayonnaise, Ziegenkäse-Raclette, Pommes-Frites
- Tarte flambée aux légumes    27.-
Tarte flambee with vegetables
Flammkuchen mit Gemüse

Pâtes Cavatelli fraîches, beurre de brocolis, tomates confites, Parmesan Fresh Cavatellis pasta, broccoli butter, candied tomatoes, Parmesan cheese Frische Cavatelli-Nudeln, Brokkoli-Butter, kandierte Tomaten, Parmesan	36.-
Dim sum de légumes, salade verte, sauce ponzu   Vegetable dim sum, green salad, ponzu sauce Dim sum Gemüse, grüner Salat, Ponzu-Sauce	42.-
Sélection de pâtes vegan et sans gluten disponibles sur demande    Selection of vegan and gluten-free pasta available upon request Auswahl an veganer und glutenfreier Pasta auf Anfrage	36.-

DOUCEURS | DESSERTS

Fraisier, crémeux à la pistache, coulis aux fruits rouges  Sponge cake with strawberry, pistachio cream, red fruits coulis Erdbeere, cremige Pistazie, Coulis mit roten Früchten	16.-
Pavlova glacé à la mangue, crème double de la Gruyère  Pavlova, Mango ice cream, double cream from the Gruyère region Pavlova mit Mangoglasur, Doppelrahm aus La Gruyère	16.-
Panna cotta parfumée au géranium, rhubarbe confite    Geranium flavored panna cotta with candied rhubarb Panna cotta mit Geranien aroma, kandierter Rhabarber	16.-
Moelleux au chocolat, cœur caramel, glace à la vanille bourbon Chocolate lava cake, caramel heart, bourbon vanilla ice cream Schokoladenkuchen, Karamellherz, Bourbon-Vanilleeis	18.-

















CARTE DE NUIT | NIGHT MENU | NACHTKARTE | 22h00 - 06h00 |

Tomme Fleurette de Rougemont, chutney aux pommes et gingembre  Tomme Fleurette from Rougemont, apple and ginger chutney Tomme Fleurette aus Rougemont, Apfel-Ingwer-Chutney	22.-
Viande séchée des Grisons   Dried beef from the canton of Grisons Trockenfleisch aus Graubünden	23.-
Salade verte, amandes, sauce française    Green salad, almonds, French dressing Blattsalat, Mandeln, französische Sauce	19.-
Tarte flambée aux légumes   Tarte flambée with vegetables Flammkuchen mit Gemüse	27.-
Spaghetti, tomates confites, Parmesan Spaghetti, candied tomatoes, Parmesan cheese Spaghetti, kandierte Tomaten, Parmesan	36.-
Panna cotta parfumée au géranium, rhubarbe confite 16.- Geranium flavored panna cotta with candied rhubarb Panna cotta mit Geranien aroma, kandierter Rhabarber   	Moelleux au chocolat, cœur caramel, glace à la vanille bourbon Chocolate lava cake, caramel heart, bourbon vanilla ice cream Schokoladenkuchen, Karamellherz, Bourbon-Vanilleeis

Glaces & sorbets de l'artisan glacier (135 ml)*
Ice creams & sorbets from the artisan glacier (135 ml)*
Hausgemachtes Eis & Sorbet vom Artisan Glacier (135 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	Double cream & meringue	Strawberry sorbet	Raspberry sorbet
Walliser Aprikosensorbet	Doppelrahm & Meringue	Erdbeersorbet	Himbeersorbet
Chocolat 	Café 	Sorbet citron  	
Chocolate	Coffee	Lemon sorbet	
Schokolade	Kaffee	Zitronensorbet	
Caramel salé 	Vanille Bourbon 	Sorbet mangue  	Sorbet passion  
Salted caramel	Bourbon vanilla	Mango sorbet	Passion fruit sorbet
Gesalzenes Karamell	Bourbon-Vanille	Mangosorbet	Passionsfruchtsorbet



Sans gluten | Gluten free | Glutenfrei



Sans lactose | Lactose free | Laktosefrei



Options vegan | Vegan options | Vegane Optionen

Provenances | Origin | Herkünfte

Suisse: bœuf, saumon | Switzerland: beef, salmon | Schweiz: Rindfleisch, Lachs
Patagonie: crevette | Patagonia: shrimp | Patagonien: Garnele

Dans la mesure du possible, nous nous engageons à une pêche durable et responsable.

Whenever possible, fish is sourced in a sustainable and eco-friendly way.

Im Rahmen des Möglichen setzen wir uns für eine nachhaltige und verantwortungsvolle Fischerei ein.

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

Horaires

Lundi – Dimanche: 12h00 – 22h00

Schedule

Monday – Sunday: 12:00 – 10:00 pm

Öffnungszeiten

Montag – Sonntag: 12.00 – 22.00 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.

Merci de vous adresser à notre personnel de service pour prendre connaissance des suggestions du jour.

Kindly ask our service staff about the suggestions of the day.

Bitte wenden Sie sich bezüglich der Tagesvorschläge an unser Servicepersonal.

Champagnes Champagner	37,5cl	75cl	Cocktails	33cl
Louis Roederer, Collection 24l		135.-	Jalapeños Mule	25.-
Louis Roederer Rosé		180.-	Vodka infusé au jalapeños, citron vert, menthe, eau gazeuse	
½ Louis Roeder, Collection 24l		95.-	Vodka infused with jalapeños, lime, simple syrup, ginger beer	
Théophile		95.-		
Vin pétillant sans alcool sparkling non-alcoholic wine		75.-		
French Bloom (bio, halal, vegan)			Negroni	25.-
			Gin, Vermouth Rouge, Campari	
Blancs White Weiss			Aperol Spritz	18.-
Suisse Switzerland Schweiz			Aperol, Prosecco, eau gazeuse sparkling water Sprudelwasser	
La Fin de la Pierraz, Jean-Paul Forestier, Chardonne	33.-	65.-	Sevilla Smash	25.-
Saint-Saphorin, Le Méridien Bovard, Chardonne	35.-	62.-	Gin, feuille de basilic, jus de citron gin, basil leaf, lemon juice basilikumblatt, zitronensaft	
La Fée du Pressoir, Fabrice Neyroud, Chardonne, vin liquoreux (50cl)	70.-		Mocktails	
France Frankreich			Virgin Spritz	14.-
Eidos, Château La Bastide, Corbières Chablis, Domaine Billaud-Simon	30.-	58.-	Sirop d'Orange Spritz, Rivella bleu, eau Gazeuse Orange syrup Spritz, blue rivella, sparkling water Orangensirup Spritz, Rivella blau, Sprudelwasser	
	55.-		Mirador Temple	14.-
Rouges Red Rot			Sirop de cassis, citron vert, limonade Berries syrup, lime, limonade	
Suisse Switzerland Schweiz			Virgin Mojito	14.-
Cuvée Louis Domaine Bovard	42.-	85.-	Menthe, citron vert, sucre, eau gazeuse	
Portebout Jean Paul Forestier (Pinot noir, Gamay) (50cl)	55.-	60.-	Mint, lime, sugar, sparkling water Minze, Limette, Zucker, Sprudelwasser	
Gamaret Barrique	52.-		Soft drinks	
France Frankreich			Coca-Cola, Coca Zéro (33cl)	8.-
Eidos, Château La Bastide, Corbières	36.-	62.-	Rivella rouge, bleu red, blue rot, blau (33cl)	8.-
Rosé			Redbull (25cl)	10.-
Corbières «Astrosa» Château la Bastide		42.-	Jus d'abricot du Valais Valais apricot juice aprikosensaft aus dem wallis (20cl)	10.-
Apéritifs	4cl		Eaux minérales Mineral water Mineralwasser	
Campari (23% Vol.)	12.-		Valser Nature, Légère Natural, light Natur, leicht (50cl)	8.-
Martini blanc, rouge white, red weiss, rot (15% Vol.)	12.-		Valser Nature, Légère Natural, light Natur, leicht (75cl)	11.-
Suze (20% Vol.)	12.-		Perrier (33cl)	8.-
Cynar (16.5% Vol.)	12.-		Boissons chaudes Hot beverages Heissgetränke	
Kir vin blanc white wine weisswein (1dl)	12.-		Café, Ristretto, Espresso	6.-
Kir Royal (1dl)	24.-		Cappuccino	7.-
Bières Beers Bier	4cl		Chocolat chaud Hot chocolate Kakao	8.-
Pietra, Bio, Sans Gluten Organic, gluten-free Biologisch, glutenfrei (5.5%)	10.-		Thé Ronnefeldt	10.-
Boxer Blanche (3dl)	12.-		Café glacé Classic Iced coffee Eiskaffe	12.-
Calanda O%	8.-			
Bière du moment Beer of the day Bier des Tag	12.-			
PRESSION DRAFT FASSBIER				
Boxer Old Blonde (3dl)	10.-			
Boxer Old Blonde (5dl)	15.-			