

ROOM SERVICE MENU

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

À PARTAGER | TO SHARE | ZUM TEILEN

- Viande séchée des Grisons   23.-
Dried beef from the canton of Graubünden
Trockenfleisch aus Graubünden
- Malakoff au vieux Gruyère, pain noir, moutarde au miel 20.-
Malakoff with old Gruyère cheese, brown bread, honey mustard
Malakoff mit altem Greyerzer Käse, Schwarzbrot, Honigsenf
- Rakakat à la mozzarella et fromage blanc 28.-
Crispy Mozzarella and white cheese roll
Knusprige Mozzarella- und Weisskäserolle
- Houmous, moutabal d'aubergine, falafel, pain pita 28.-
Hummus, eggplant Moutabal, falafel, pita bread
Hummus, Auberginen-Moutabal, Falafel, Pita-Brot
- Tomme Fleurette de Rougemont, confiture de cerises noires  20.-
Tomme Fleurette from Rougemont, black cherry jam
Tomme Fleurette aus Rougemont, Schwarzkirschmarmelade
- 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 mêlée, concombre, tomates, olives, nectarine   22.-
Mixed salad, cucumber, tomatoes, olives, nectarine
Salat, Gurke, Tomaten, Oliven, Nektarine
- Soupe froide de melon, sorbet bergamote    19.-
Cold melon soup, bergamot sorbet
Kalte Melonensuppe, Bergamottensorbet
- Croustillants de crevettes sauvages, basilic, mangue épicée  26.-
Crispy wild shrimps, basil and spicy mango
Knusprige Wildgarnelen, Basilikum, würzige Mango
- Carpaccio de poulpe, vinaigrette à l'orge perlée, avocat au lait de coco, féta 28.-
Octopus carpaccio, pearled barley vinaigrette, coconut milk avocado, feta cheese
Oktopus-Carpaccio, Graupenvinaigrette, Kokosmilch-Avocado, Feta-Käse
- Salade césar, volaille en chapelure de céréales, anchois mariné, tomates Datterino, sbrinz 32.-
Caesar salad, poultry in cereal crumbs, marinated anchovies, Datterino tomatoes, sbrinz cheese
Cesar-Salat, Paniertes Hähnchen, marinierte Sardellen, Datterino Tomaten, Sbrinzkäse

LES PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES | HAUPTGÄNGE

Burger au bœuf Limousin de Saint-Légier, guacamole, pickles de concombre, sucrine, vieux cheddar, frites Vaudoises Limousin beef burger from Saint-Légier, guacamole, cucumber pickles, sucrine lettuce, cheddar cheese, fries from the canton of Vaud Rindfleisch-Burger aus Saint-Légier, Guacamole, Essiggurken, Sucrine-Salat, Cheddar, Pommes-Frites	42.-
Fish and chips de cabillaud, mousseline de brocolis, aïoli, frites et salade verte Cod fish and chips, broccoli mousseline, aïoli sauce, green salad and fries Kabeljau-Fisch and Chips, Brokkoli-Mousseline, Aïoli-Sauce, Pommes-Frites und Salat	42.-
Tarte flambée aux légumes   Flamed tart with vegetables Flammkuchen mit Gemüse	27.-
Pâtes Garganelli fraîches, épaule d'agneau confite, poivrons et tomates confites Fresh Garganelli pasta, candied lamb shoulder, candied peppers and tomatoes Frische Garganelli-Nudeln, kandierte Lammschulter, kandierte Paprika und Tomaten	38.-
Dim sum de légumes, salade verte, sauce ponzu   Vegetable dim Sum, green salad, ponzu sauce Dim sum Gemüse, grüner Salat, Ponzusauce	42.-
Club sandwich saumon fumé, fromage frais à l'aneth, moutarde au miel, frites Vaudoises Smoked salmon club sandwich, cream cheese with dill, honey mustard, fries from the canton of Vaud Räucherlachs-Clubsandwich, Frischkäse mit Dill, Honigsenf, Pommes-Frites	38.-
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	33.-

DOUCEURS | DESSERTS

Minestrone de fraises au vin rouge, sorbet au citron    Strawberry minestrone in red wine, lemon sorbet Erdbeer-Minestrone in Rotwein, Zitronensorbet	16.-
Crème brûlée au chocolat infusé à la lavande Chocolate crème brûlée infused with lavender Schokoladen-Crème Brûlée mit Lavendel	14.-
Clafoutis aux cerises et amandes Cherry and almond clafoutis Kirsch-Mandel-Clafoutis	16.-
Meringue végan glacée à l'abricot, fruits et marmelade de saison    Vegan meringue, apricot ice cream, fruit and seasonal marmalade Veganer Baiser, Aprikoseneis, Früchte und Marmelade der Saison	16.-
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.-

Tomme Fleurette de Rougemont, confiture de cerises noires	22.-
Tomme Fleurette from Rougemont, black cherry jam	
Tomme Fleurette aus Rougemont, Schwarzkirschmarmelade	
Viande séchée des Grisons	23.-
Dried beef from the canton of Graubünden	
Trockenfleisch aus Graubünden	
Tarte flambée aux légumes	27.-
Flamed tart with vegetables	
Flammkuchen mit Gemüse	
Clafoutis aux cerises et amandes	16.-
Cherry and almond clafoutis	
Kirsch-Mandel-Clafoutis	
Meringue végan glacée à l'abricot, fruits et marmelade de saison	16.-
Vegan meringue, apricot ice cream, fruit and seasonal marmalade	
Veganes Baiser, Aprikoseneis, Früchte und Marmelade der Saison	
Glaces & sorbets de l'artisan glacier (135 ml)*	8.-
Ice creams & sorbets from the artisan glacier (135 ml)*	
Hausgemachtes Eis & Sorbet vom Artisan Glacier (135 ml)*	

*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, agneau | Switzerland: beef, lamb | Schweiz: Rindfleisch, Lamm
France: Volaille, cabillaud | France: poultry, cod | Frankreich: Geflügel, Kabeljau
Italie: Poulpe, anchois | Italy: octopus, anchovy | Italien: Okotpus, Sardelle
Patagonie: crevette | Patagonia: shrimp | Patagonien: Garnele
Norvège: Saumon | Norway: salmon | Norwegen: Lachs

Our tea and coffee are sustainably sourced.
Nos thés et cafés sont élaborés de manière durable.
Unser Tee und unser Kaffee wird nachhaltig bezogen.

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

Horaires

Lundi – Dimanche: 12h00 – 22h00

Schedule

Monday – Sunday: 12:00pm – 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

Louis Roederer, Collection 24l	135.-
Louis Roederer Rosé	180.-
½ Louis Roeder, Collection 24l	95.-
Théophile	95.-
Vin pétillant sans alcool <i>sparkling non-alcoholic wine</i>	75.-
French Bloom (bio, halal, vegan)	

Blancs | White | WeissSuisse | *Switzerland* | *Schweiz*

La Fin de la Pierraz, Jean-Paul Forestier, Chardonne	33.-	65.-
Saint-Saphorin, Le Méridien Bovard, Chardonne	35.-	62.-
La Fée du Pressoir, Fabrice Neyroud, Chardonne, vin liquoreux (50cl)	70.-	

France | *Frankreich*

Eidos, Château La Bastide, Corbières Chablis, Domaine Billaud-Simon	30.-	58.-
	55.-	

Rouges | Red | RotSuisse | *Switzerland* | *Schweiz*

Cuvée Louis Domaine Bovard	42.-	85.-
Portebout Jean Paul Forestier (Pinot noir, Gamay) (50cl)	55.-	60.-
Gamaret Barrique	52.-	

France | *Frankreich*

Eidos, Château La Bastide, Corbières	36.-	62.-
--------------------------------------	------	------

Rosé

Corbières «Astrosa» Château la Bastide	42.-
--	------

Apéritifs

4cl

Campari (23% Vol.)	12.-
Martini blanc, rouge <i>white, red</i> weiss, rot (15% Vol.)	12.-
Suze (20% Vol.)	12.-
Cynar (16.5% Vol.)	12.-
Kir vin blanc <i>white wine</i> weisswein (1dl)	12.-
Kir Royal (1dl)	24.-

Bières | Beers | Bier

4cl

Pietra, Bio, Sans Gluten <i>Organic, gluten-free</i> <i>Biologisch, glutenfrei</i> (5.5%)	10.-
Boxer Blanche (3dl)	12.-
Calanda O8	8.-
Bière du moment <i>Beer of the day</i> <i>Bier des Tag</i>	12.-

PRESSION | DRAFT | FASSBIER

Boxer Old Blonde (3dl)	10.-
Boxer Old Blonde (5dl)	15.-

Cocktails

33cl

Jalapeños Mule 25.-

Vodka infusé au jalapeños, citron vert, menthe, eau gazeuse |
Vodka infused with jalapeños, lime, simple syrup, ginger beer

Negroni 25.-

Gin, Vermouth Rouge, Campari

Aperol Spritz 18.-

Aperol, Prosecco, eau gazeuse |
sparkling water | *Sprudelwasser*

Sevilla Smash 25.-

Gin, feuille de basilic, jus de citron | *gin, basil leaf, lemon juice* | *Basilikumblatt, Zitronensaft*

Mocktails**Virgin Spritz** 14.-

Sirop d'Orange Spritz, Rivella bleu, eau Gazeuse |
Orange syrup Spritz, blue rivella, sparkling water |
Orangensirup Spritz, Rivella blau, Sprudelwasser

Mirador Temple 14.-

Sirop de cassis, citron vert, limonade |
Berries syrup, lime, limonade

Virgin Mojito 14.-

Menthe, citron vert, sucre, eau gazeuse
Mint, lime, sugar, sparkling water |
Minze, Limette, Zucker, Sprudelwasser |

Soft drinks

Coca-Cola, Coca Zéro (33cl)	8.-
Rivella rouge, bleu <i>red, blue</i> rot, blau (33cl)	8.-
Redbull (25cl)	10.-
Jus d'abricot du Valais <i>Valais apricot juice</i> <i>Aprikosensaft aus dem Wallis</i> (20cl)	10.-

Eaux minérales | Mineral water | Mineralwasser

Valser Nature, Légère <i>Natural, light</i> <i>Natur, leicht</i> (50cl)	8.-
Valser Nature, Légère <i>Natural, light</i> <i>Natur, leicht</i> (75cl)	11.-
Perrier (33cl)	8.-

Boissons chaudes | Hot beverages | Heissgetränke

Café, Ristretto, Espresso	6.-
Cappuccino	7.-
Thé Ronnefeldt	10.-
Café glacé Classic <i>Iced coffee</i> <i>Eiskaffe</i>	12.-