

Mirador Lounge



LE MIRADOR
RESORT & SPA

BOISSONS DRINKS

Si votre cocktail préféré ne se trouve pas dans le menu, veuillez contacter notre Chef barman qui se fera un plaisir de vous le préparer. En raison de la saisonnalité des ingrédients, nous ne garantissons pas la disponibilité de tous les cocktails. Veuillez noter que le format standard pour les boissons alcoolisées, hors cocktails, est de 40 ml.

Carte boissons

If you can't find your favorite drink on the menu, kindly contact our head bartender, who will be delighted to prepare it for you. Due to seasonal availability, we may not be able to have all the desired ingredients on a daily basis. Please keep in mind that our regular alcoholic drink measurements, excluding cocktails, are 40 ml.

Drinks menu

VINS | WINES

l dl Bt.

BLANCS | WHITE

Corbières «Eidos», Château La Bastide	11.-	58.-
Chasselas «Confrary» - F. Ducret	11.-	
Chardonne «Johannisberg» - F. Ducret	12.-	

ROUGES | RED

Corbières «Eidos», Château La Bastide	12.-	62.-
Chardonne «Portebout» J.P Forestier	11.-	
Chardonne «Noir de bacch'»	13.-	72.-
F. Neyroud		

ROSÉS

Corbières «Astrosa» Château la Bastide	10.-	42.-
Chardonne «Arpent», J.P Forestier	11.-	55.-
Provence Rosé, Château Maravenne	12.-	70.-

CHAMPAGNES

Louis Roederer, Collection 244	24.-	135.-
Louis Roederer, Rosé «Vintage»	26.-	180.-
Vin pétillant sans alcool French Bloom Sparkling non-alcoholic wine (bio, Halal, vegan)		75.-

APERITIFS

Ricard, Pastis 51, Larusée (45% Vol.)	12.-
Campari (23% Vol.)	12.-
Martini (15% Vol.)	12.-
Suze (20% Vol.)	12.-
Cynar (16.5% Vol.)	12.-
Kir vin blanc white wine	12.-
Kir Royal	24.-
Hugo Spritz	19.-
Apérol Spritz	19.-
Chandon Garden Spritz - Moët & Chandon	20.-

Partagez votre expérience avec nous
Share your experience with us



*Provenance | Origin:

Suisse: boeuf, perche, poulet, porc

Allemagne: cerf

FAO5I: poulpe

FAO4I: crevette

Switzerland: beef, perch, chicken, pork

Germany: deer

FAO5I: octopus

FAO4I: shrimp

Our tea and coffee are sustainably sourced.

Nos thés et cafés sont élaborés de manière durable.

Unser Tee und unser Kaffee wird nachhaltig bezogen.

 Sans gluten | gluten free

 Sans lactose | lactose free

 Options vegan | vegan options

COCKTAILS

CLASSIQUES

Mojito 22.-

Rhum, sirop de sucre, citron vert, menthe, eau gazeuse, Angostura

Rhum, cane syrup, lime, mint, soda, Angostura

Jalapeño Mule 25.-

Vodka infusée au jalapeño, citron vert, sirop de sucre, ginger beer au jalapeño Lurisia

Vodka infused with jalapeño, lime, cane syrup, Lurisia jalapeño ginger beer

Whisky Sour 25.-

Whisky, blanc d'oeuf, citron jaune, sirop de sucre

Whisky, egg white, lemon juice, cane syrup

Negroni 22.-

Gin, Campari, Vermouth Rouge

Gin, Campari, Vermouth

Espresso Martini 25.-

Vodka, kahlúa, sirop de sucre, espresso

Vodka, kahlúa, cane syrup, espresso

Le Classique 22.-

Tanqueray, citron vert, tonic au vermouth Lurisia

Tanqueray, lime, Lurisia vermouth tonic water

L'Ensoleillé 22.-

Tanqueray Rangpur, citron jaune, bitter lemon

Tanqueray Rangpur, lemon, bitter lemon

Le British 25.-

Hendricks, concombre, tonic concombre

Hendricks, cucumber, tonic cucumber

Le Méditerranéen 25.-

Nordes, romarin, tonic aux agrumes

Nordes, rosemary, citrus tonic water

Le Monkey 25.-

Monkey 47, citron vert, tonic

Monkey 47, lime, tonic water

Prix comprenant le service & la TVA | Prices including VAT & service.
Accompagnements alcool : supplément CHF 5.- | Alcohol mixer : extra CHF 5.-

COCKTAILS SIGNATURES

Honey suckle 25.-

Rhum ambré, citron vert, miel
Dark rum, lime, honey

Phoenix Gin Sling 25.-

Gin, liqueur de cerise, citron vert, sucre,
eau gazeuse
Gin, cherry liquor, lime, sugar, soda

Gin Fizz Pamplemousse 25.-

Gin Rangpur, sirop de pamplemousse, citron
vert, jus de pamplemousse, eau gazeuse
Rangpur gin, grapefruit syrup & juice, lime, soda

Green Colada 25.-

Rhum Pampero, glace noix de coco,
Curaçao, jus d'ananas
Pampero rum, coconut ice cream, curaçao,
pineapple juice

Passion Beer 25.-

Grand Marnier, sirop passion, citron vert,
bière
Grand Marnier, passion syrup, lime, beer

MOCKTAILS

Sunset 16.-

Sirop de pêche, jus ananas, jus cranberry,
jus de citron vert
Peach sirup, pineapple juice, cranberry juice,
lime juice

Mirador Temple 16.-

Sirop de grenadine, citron vert, limonade
Grenadine syrup, lime, lemonade

Virgin spritz 16.-

Sirop d'orange Spritz, Rivella bleu,
eau gazeuse
Orange Spritz syrup, blue Rivella, soda

Honey Mean 16.-

Sirop d'érable, citron vert, jus d'orange,
jus de pomme
Maple syrup, lime, orange juice, apple juice

DESSERTS

Tartelette bourdaloue aux poires et amandes 16.-
Pear and almond tartlet

Forêt-noire au chocolat, griottes et kirsch 16.-
Black Forest cake with chocolate, cherries
and kirsch

Choux craquelin aux pralinés de pistache 16.-
Pistachio praline cream puffs

Meringue vegan glacée au cassis, compotée 16.-
de fruits rouges   
Vegan meringue with blackcurrant, red fruit
compote

Glaces & sorbets de l'artisan glacier (135 ml) 8.-
Ice creams & sorbets from the artisan glacier
(135 ml)

Café
Coffee

Caramel salé
Salted caramel

Chocolat
Chocolate

Passion
Passion fruit

Vanille Bourbon
Bourbon vanilla

Citron
Lemon

Abricot du Valais
Wallis apricot

Framboise
Raspberry

Fraise
Strawberry

Mangue
Mango

Double crème et meringue
Double cream and meringue

LES PLATS | MAIN DISHES

Fricassée de poulet, sauce Zürichoise, rösti, légumes d'automne Chicken fricassee, Zurich-style sauce, rösti, fall vegetables	38.-
Burger au bœuf Limousin de Saint-Légier, vieux cheddar, oignons confits, frites Vaudoises Limousin beef burger from Saint-Légier, aged cheddar, caramelized onions, fries from the canton of Vaud	42.-
Perches de Loë croustillantes, sauce tartare, frites Vaudoises, salade verte Crispy Loe perch, tartar sauce, fries from the canton of Vaud, green salad	48.-
Parmentier de cerf, mousseline de pommes de terre et choux rouge, poire à Botzi Venison Parmentier, potato and red cabbage mousseline, Botzi pear	46.-
Pâtes fraîches, crémeux de courge, burratina, pesto de pistaches Fresh pasta, creamy squash, burratina cheese, pistachio pesto	36.-
Sélection de pâtes vegan et sans gluten disponibles sur demande    Selection of vegan and gluten-free pasta available upon request	28.-
Dim sum de légumes, salade verte, sauce ponzu   Vegetable dim sum, green salad, ponzu sauce	38.-

GIN

	4cl
Bombay Saphir	20.-
Tanqueray Ten	20.-
Nordes	20.-
Hendricks	20.-
Monkey 47	22.-

+ Tonic de votre choix (supplément CHF 5.-)
+ *Tonic of your choice (extra CHF 5.-)*

Kinley Tonic (20cl)
Kinley Ginger Beer (20cl)
Kinley Ginger Ale (20cl)
Kinley Bitter Lemon (20cl)
Fever Tree Cucumber (20cl)

Pour une association parfaite entre les
Gin & Tonic, faites confiance à notre barman.
Trust our bartender for the ideal Gin & Tonic mix.

EAU-DE-VIE & DIGESTIFS

VODKAS

Ketel One (40%)	20.-
Belvedere (40%)	20.-
Grey Goose (40%)	22.-

TEQUILAS

Espolon Blanco (40%)	20.-
Espolon Reposado (40%)	22.-
Don Julio	25.-

WHISKY

J. Walker Black Label (40%)	22.-
Chivas Regal 12 ans (40%)	22.-
Jack Daniel's Single Barrel (45%)	22.-
Big Peat (46%)	24.-
Bulleit Bourbon (45%)	25.-
Glenmorangie Original 10 ans (40%)	24.-
Glenmorangie Nectar d'Or (46%)	27.-
Glenmorangie 18 ans (43%)	30.-
Ardbeg (46%)	22.-

RHUMS

Matusalem 23 ans (40%)	28.-
Santa Teresa (40%)	28.-
Zacapa Solera 23 ans (40%)	30.-
Zacapa XO (40%)	42.-
St James VSOP (43%)	25.-

Demandez les cigares disponibles
Ask about our available cigars

À PARTAGER | TO SHARE

Viande séchée des Grisons  	23.-
Dried beef from the canton of Graubünden	

Malakoff au vieux Gruyère, pain noir, moutarde au miel	20.-
Malakoff with aged Gruyère cheese, brown bread, honey mustard	

Croustillants de crevettes sauvages, basilic, mangue épicée	26.-
Crispy wild shrimps, basil and spicy mango	

Tomme Fleurette de Rougemont, 	20.-
confiture de coings	
Tomme Fleurette from Rougemont, quince jam	

Tarte flambée aux légumes  	27.-
Tarte flambee with vegetables	

LES ENTRÉES | STARTERS

Salade de rampon, sbrinz, noix caramélisées, vinaigrette à la grenade	22.-
Lamb's lettuce salad, Sbrinz cheese, caramelized nuts, pomegranate vinaigrette	

Croque-monsieur au jambon de la Borne, vacherin Fribourgeois, truffe noire, salade verte	38.-
Croque-monsieur with Borne ham, Vacherin cheese from Fribourg, black truffle, salad	

Soupe de potimarron, crumble à la châtaigne	22.-
Butternut squash soup with chestnut crumble 	

Club sandwich au saumon fumé, mayonnaise à l'aneth, frites Vaudoises	34.-
Smoked salmon club sandwich, dill mayonnaise, fries from the canton of Vaud	

Carpaccio de poulpe, vinaigrette à l'orge perlé, avocat au lait de coco	26.-
Octopus carpaccio, pearly barley vinaigrette, avocado with coconut milk	

MENU

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

*Kindly ask our service staff for
today's suggestions.*

COGNAC & BRANDY

Hennessy VSOP (40%)	25.-
Hennessy XO (40%)	34.-
Jean Fillioux «Élégantissime»	30.-
Remy Martin 1738 (40%)	24.-
Remy Martin VSOP (40%)	25.-
Remy Martin Louis XIII (40%) (2cl 170.-)	320.-

LIQUEURS | LIQUORS

Limoncello (30% Vol.)	18.-
Amaretto (28% Vol.)	18.-
Kahlua (20% Vol.)	18.-
Bailey's (17% Vol.)	18.-
Cointreau (40% Vol.)	18.-
Marie-Brizard (25% Vol.)	18.-
Jägermeister (35% Vol.)	18.-
Fernet Branca (39% Vol.)	18.-
Sambuca (40% Vol.)	18.-
Abricotine (43% Vol.)	18.-
Williamine (43% Vol.)	18.-
Vieille Prune (41% Vol.)	20.-
Mandarine Niels Rodin (32% Vol.)	20.-
Chartreuse (55% Vol.)	20.-
Patron XO Café (35% Vol.)	20.-

CALVADOS

Château du Breuil VSOP 20 ans (41%)	38.-
Roger Groult Vénérable (41%)	38.-
Père Magloire «Fine»	38.-

ARMAGNAC

Bas Armagnac 1990 (40%)	35.-
Château Laubade VSOP (40%)	22.-

Demandez les cigares disponibles
Ask about our available cigars

BIÈRES | BEERS

BOUTEILLES | BOTTLES

Pietra, Bio, Sans Gluten (5.5%)	12.-
Boxer Blanche (3dl)	12.-
Boxer Old (3dl)	12.-
Boxer Pale Ale	12.-
Boxer Sans Alcool <i>Without Alcohol</i>	10.-

PRESSION | DRAFT

Boxer Old Blonde (3dl)	12.-
Boxer Old Blonde (5dl)	15.-
Bière panaché monaco (3dl)	12.-
Pint panaché monaco (5dl)	17.-

SODAS | SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca Zéro (33cl)	8.-
Fanta, Sprite (33cl)	8.-
Rivella rouge, bleu red, blue (33cl)	8.-
Ramseier (33cl)	8.-
Fuse Tea citron, pêche lemon, peach (33cl)	8.-
Fever Tree Mediterranean (20cl)	8.-
Fever Tree Tonic (20cl)	8.-
Fever Tree Ginger Beer (20cl)	8.-
Fever Tree Ginger Ale (20cl)	8.-
Fever Tree Tonic Lemon (20cl)	8.-
Fever Tree Cucumber (20cl)	8.-
Sanbitter (10cl)	8.-
Redbull (25cl)	10.-
Jus d'abricot du Valais (20cl)	10.-

EAUX MINÉRALES | MINERAL WATER

Valser Nature (50cl)	8.-
Valser Nature (70cl)	11.-
Valser Pétillante (50cl)	8.-
Valser Pétillante (70cl)	11.-

BOISSONS CHAUDES | HOT BEVERAGES

Café, Ristretto, Espresso	6.-
Cappuccino	7.-
Thé Ronnefeldt*	10.-
Café glacé Classique Iced coffee	12.-
Milkshake	16.-

*Thés disponibles | *Available teas*

English Breakfast
Green tea
Rooibos (orange)
Camomille <i>Chamomile</i>
Verveine <i>Verbena</i>
Darjeeling
Fruits rouges <i>Red fruits</i>
Jasmin
Earl Grey
Menthe <i>Mint</i>
Morgentau <i>Herbal Swiss tea</i>