

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   Dried beef from the canton of Graubünden Trockenfleisch aus Graubünden	23.-
Malakoff au vieux Gruyère, pain noir, moutarde au miel Malakoff with old Gruyère cheese, brown bread, honey mustard Malakoff mit altem Greyerzer Käse, Schwarzbrot, Honigsenf	20.-
Croustillants de crevettes sauvages, basilic, mangue épicée  Crispy wild shrimps, basil, spicy mango Knusprige Wildgarnelen mit Basilikum und würzige Mango	26.-
Tomme Fleurette de Rougemont, confiture de coings  Tomme Fleurette from Rougemont, quince jam Tomme Fleurette aus Rougemont, Quittemarmelade	20.-
Tarte flambée aux légumes   Flamed tart with vegetables Flammkuchen mit Gemüse	27.-

LE COMMENCEMENT | THE BEGINNING | ZU BEGINN

Salade de rampon, sbrinz, noix caramélisées, vinaigrette à la grenade Lamb's lettuce salad, Sbrinz cheese, caramelized nuts, pomegranate vinaigrette Feldsalat, Sbrinz-Käse, karamellisierte Nüsse, Granatapfel-Vinaigrette	22.-
Croque-monsieur au jambon de la borne, vacherin Fribourgeois, truffe mélanosporum, salade verte Croque-monsieur with Borne ham, Vacherin cheese from Fribourg, melanosporum truffle, salad Croque-monsieur mit Borne-Schinken, Freiburger Vacherin-Käse, melanosporum Trüffel, Salat	38.-
Soupe de potimarron, crumble à la châtaigne  Butternut squash soup with chestnut crumble Butternusskürbissuppe mit Kastanienstreuseln	22.-
Club sandwich au saumon fumé, mayonnaise à l'aneth, frites Vaudoises Smoked salmon club sandwich, dill mayonnaise, fries from the canton of Vaud Räucherlachs-Clubsandwich, Dill Mayonnaise, Pommes-Frites	34.-
Carpaccio de poulpe, vinaigrette à l'orge perlé, avocat au lait de coco Octopus carpaccio, pearled barley vinaigrette, avocado with coconut milk Karpfen-Carpaccio vom Oktopus, Perlgrauen-Vinaigrette, Avocado mit Kokosnussmilch	26.-

LES PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES | HAUPTGÄNGE

Fricassée de poulet, sauce Zurichoise, rösti, légumes d'automne Chicken fricassee, Zurich-style sauce, rösti, fall vegetables Pouletfrikassee, Sauce nach Zürcher Art, Rösti, Herbstgemüse	38.-
Burger au bœuf Limousin de Saint-Légier, vieux cheddar, oignons confits, frites Vaudoises Limousin beef burger from Saint-Légier, cheddar cheese, candied onions, fries from the canton of Vaud Rindfleisch-Burger aus Saint-Légier, Cheddar, kandierte Zwiebeln, Pommes-Frites	42.-
Perches de Loë croustillantes, sauce tartare, frites Vaudoises, salade verte Crispy Loe perch, tartar sauce, fries from the canton of Vaud, green salad Knuspriger Loë-Barsch, Sauce Tartare, Pommes-Frites, grüner Salat	48.-
Parmentier de cerf, mousseline de pommes de terre et chou rouge avec poire à Botzi Venison Parmentier, potato mousseline and red cabbage with Botzi pear Parmentier vom Reh, Kartoffel-Mousseline, Rotkohl mit Botzi-Birne	46.-
Pâtes Garganelli fraîches, crémeux de courge, burratina, pesto de pistaches Fresh Garganelli pasta, creamy squash, burratina, pistachio pesto Frische Garganelli-Nudeln, cremiger Kürbis, Burratina, Pistazienpesto	36.-
Dim sum de légumes, salade verte, sauce ponzu   Vegetable dim Sum, green salad, ponzu sauce Dim sum Gemüse, grüner Salat, Ponzu-Sauce	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	28.-

DOUCEURS | DESSERTS

Tartelette Bourdaloue aux poires et amandes Pear and almond tartlet Birnen-Mandel-Törtchen	16.-
Forêt-noire au chocolat, griottes et kirsch  Black Forest cake with chocolate, cherries and kirsch Schwarzwälder Kirschtorte mit Schokolade und Kirsch	16.-
Choux au craquelin et praliné de pistache Pistachio praline cream puffs Pistazien-Pralinen-Sahnetörtchen	16.-
Meringue vegan glacée au cassis, compotée de fruits rouges    Vegan meringue with blackcurrant, red fruit compote Veganer Baiser mit schwarzer Johannisbeere und rotem Fruchtkompott	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.-

Viande séchée des Grisons  

Dried beef from the canton of Graubünden

Trockenfleisch aus Graubünden

23.-

Tomme Fleurette de Rougemont, confiture de coings  

Tomme Fleurette from Rougemont, quince jam

Tomme Fleurette aus Rougemont, Quittemarmelade

20.-

Tarte flambée aux légumes  

Flamed tart with vegetables

Flammkuchen mit Gemüse

27.-

Tartelette bourdaloue aux poires et amandes

Pear and almond tartlet

Birnen-Mandel-Törtchen

16.-

Meringue vegan glacée au cassis, compotée de fruits rouges   

Vegan meringue with blackcurrant, red fruit compote

Veganer Baiser mit schwarzer Johannisbeere und rotem Fruchtkompott

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.-

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

Sorbet abricot du Valais 

Valais apricot sorbet

Walliser Aprikosensorbet

Double crème & meringue 

Double cream & meringue

Doppelrahm & Meringue

Sorbet fraise  

Strawberry sorbet

Erdbeersorbet

Sorbet framboise  

Raspberry sorbet

Himbeersorbet

Chocolat 

Chocolate

Schokolade

Café 

Coffee

Kaffee

Sorbet citron  

Lemon sorbet

Zitronensorbet

Caramel salé 

Salted caramel

Gesalzenes Karamell

Vanille Bourbon 

Bourbon vanilla

Bourbon-Vanille

Sorbet mangue  

Mango sorbet

Mangosorbet

Sorbet passion  

Passion fruit sorbet

Passionsfruchtsorbet



Sans gluten | Gluten free | Glutenfrei



Sans lactose | Lactose free | Laktosefrei



Options vegan | Vegan options | Vegane Optionen

Provenances | Origin | Herkünfte

Suisse: bœuf, perche, poulet | Switzerland: beef, perch, chicken | Schweiz: Rindfleisch, perch, Poulet
Allemagne : cerf | Germany: deer | Deutschland: Hirsch
FAO5I: poulpe | octopus | Oktopus
FAO4I: crevette | shrimp | Garnele

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 – 10:00pm

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.

BOISSONS | DRINKS | GETRÄNKE

Champagnes <i>Champagner</i>		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.-	<i>Vodka infused with jalapeños, lime, simple syrup, ginger beer</i>		
Théophile			95.-			
Vin pétillant sans alcool			75.-			
<i>sparkling non-alcoholic wine</i>						
French Bloom (bio, halal, vegan)				Negroni		25.-
				Gin, Vermouth Rouge, Campari		
Blancs <i>White</i> <i>Weiss</i>				Aperol Spritz		18.-
<i>Suisse Switzerland Schweiz</i>				Aperol, Prosecco, eau gazeuse		
				<i>sparkling water Sprudelwasser</i>		
La Fin de la Pierraz, Jean-Paul Forestier, Chardonne		33.-	65.-			
Saint-Saphorin, Le Méridien Bovard, Chardonne		35.-	62.-	Sevilla Smash		25.-
La Fée du Pressoir, Fabrice Neyroud, Chardonne, vin liquoreux (50cl)		70.-		Gin, feuille de basilic, jus de citron <i>gin, basil leaf, lemon juice Basilikumblatt, Zitronensaft</i>		
<i>France Frankreich</i>				Mocktails		
Eidos, Château La Bastide, Corbières Chablis, Domaine Billaud-Simon		30.-	58.-	Virgin Spritz		14.-
		55.-		Sirop d'Orange Spritz, Rivella bleu, eau Gazeuse		
				<i>Orange syrup Spritz, blue rivella, sparkling water Orangensirup Spritz, Rivella blau, Sprudelwasser</i>		
Rouges <i>Red</i> <i>Rot</i>				Mirador Temple		14.-
<i>Suisse Switzerland Schweiz</i>				Sirop de cassis, citron vert, limonade		
Cuvée Louis Domaine Bovard		42.-	85.-	<i>Berries syrup, lime, limonade</i>		
Portebout Jean Paul Forestier		55.-	60.-			
(Pinot noir, Gamay) (50cl)				Virgin Mojito		14.-
Gamaret Barrique		52.-		Menthe, citron vert, sucre, eau gazeuse		
				<i>Mint, lime, sugar, sparkling water </i>		
<i>France Frankreich</i>				<i>Minze, Limette, Zucker, Sprudelwasser </i>		
Eidos, Château La Bastide, Corbières		36.-	62.-			
				Soft drinks		
				Coca-Cola, Coca Zéro (33cl)		8.-
Rosé				Rivella rouge, bleu <i>red, blue</i> rot, blau (33cl)		8.-
Corbières «Astrosa» Château la Bastide			42.-	Redbull (25cl)		10.-
				Jus d'abricot du Valais <i>Valais apricot juice </i>		10.-
				<i>Aprikosensaft aus dem Wallis (20cl)</i>		
Apéritifs		4cl				
Campari (23% Vol.)			12.-	Eaux minérales <i>Mineral water</i> <i>Mineralwasser</i>		
Martini blanc, rouge <i>white, red</i> weiss, rot (15% Vol.)			12.-	Valser Nature, Légère <i>Natural, light</i>		8.-
Suze (20% Vol.)			12.-	<i>Natur, leicht</i> (50cl)		
Cynar (16.5% Vol.)			12.-	Valser Nature, Légère <i>Natural, light</i>		11.-
Kir vin blanc <i>white wine</i> <i>weisswein</i> (1dl)			12.-	<i>Natur, leicht</i> (75cl)		
Kir Royal (1dl)			24.-	Perrier (33cl)		8.-
Bières <i>Beers</i> <i>Bier</i>		4cl		Boissons chaudes <i>Hot beverages</i> <i>Heissgetränke</i>		
Pietra, Bio, Sans Gluten <i>Organic, gluten-free</i>		10.-		Café, Ristretto, Espresso		6.-
<i>Biologisch, glutenfrei</i> (5.5%)				Cappuccino		7.-
Boxer Blanche (3dl)			12.-	Thé Ronnefeldt		10.-
Calanda O8			8.-	Café glacé Classic <i>Iced coffee</i> <i>Eiskaffe</i>		12.-
Bière du moment <i>Beer of the day</i>			12.-			
<i>Bier des Tag</i>						
PRESSION <i>DRAFT</i> <i>FASSBIER</i>						
Boxer Old Blonde (3dl)			10.-			
Boxer Old Blonde (5dl)			15.-			