



## ROOM SERVICE MENU

Veillez contacter le 820 | Please call 820

CARTE 12H00 - 22H30

MENU 12:00 PM - 10:30PM

### CAVIAR DE SOLOGNE

Servi avec blinis et crème crue  
Served with blinis and raw cream

Baeri imperial 3Og 60.-  
Baeri imperial 5Og 90.-

Oscietre imperial 3Og 90.-  
Oscietre imperial 5Og 140.-


### L'APÉRITIF | APPETIZER

Malakoffs à l'Étivaz – 6 pièces 21.-  
Malakoffs with Etivaz cheese - 6 pieces

Viande séchée des Grisons   28.-  
Dried meat from the Grisons region

Patatas bravas oignons nouveaux, sauce verte 20.-  
Patatas bravas, spring onions, green sauce

Croustillant de crevettes au basilic mangue épicée 30.-  
Crispy shrimp with basil, spicy mango

Rebibe d'alpage bio, confiture de cerises noires  24.-  
Organic alpine rebibe, black cherry jam

### CLASSIQUES | CLASSICS

Salade César, oeuf, anchois, croutons, parmesan 29.-  
Caesar salad, egg, anchovies, croutons, parmesan

Salade César, avec suprêmes de volaille grillés, oeuf, anchois, croutons, parmesan 42.-  
Caesar salad with grilled chicken breast, egg, anchovies, croutons, parmesan

Focaccia toastée, caviar d'artichaut, burrata, roquette et truffe d'été 32.-  
Toasted focaccia, artichoke caviar, burrata, arugula, and summer truffle




Tataki de thon rouge, vierge de légumes, gaspacho de pastèque 36.-  
Red tuna tataki, vegetable medley, watermelon gazpacho 42.-

Club sandwich au poulet, frites et salade verte 46.-  
Chicken club sandwich with fries and green salad

Wagyu cheeseburger, frites et salade verte  
Wagyu cheeseburger, fries and green salad

### DOUCEURS | DESSERTS

Cheesecake à la vanille, coulis de fruits rouges 18.-  
Vanilla cheesecake with red berry coulis

Salade de fruits sorbet citron, sirop à l'hibiscus 18.-  
Fruit salad with lemon sorbet, hibiscus syrup   

Assortiment de macarons pistache, chocolat, framboise 20.-  
Selection of macarons, pistachio, chocolate, raspberry

Glaces et sorbets de l'artisan glacier 10.-  
Ice cream and sorbet from the artisan glacier

## CARTE DE NUIT À PARTIR DE 22h30 NIGHT MENU FROM 10:30 PM

### CARTE DE NUIT | NIGHT MENU

Salade verte, sauce française    20.-  
Green salad, french sauce

Rebibe d'alpage bio  24.-  
Organic alpine rebibe

Viande séchée des Grisons   28.-  
Dried meat from the Grisons region

Tarte flambée aux légumes   32.-  
Flambeed tart with vegetables

Croque-monsieur à la dinde et au vieux Gruyère 32.-  
Croque-monsieur sandwich with turkey and aged Gruyere cheese

Cheesecake à la vanille 18.-  
Vanilla cheesecake

Glaces & sorbets de l'artisan glacier (135 ml) 10.-  
Ice cream & sorbet from the artisan glacier (135 ml)

### PROVENANCES | ORIGIN

Suisse: bœuf, poulet, dinde | Switzerland: beef, chicken, turkey  
France: caviar

Nos thés et cafés sont élaborés de manière durable.  
Our tea and coffee are sustainably sourced.

Prix incluant la TVA & le service | Prices include VAT & service

 Sans gluten  Sans lactose  Vegan

## BOISSONS | DRINKS

### CHAMPAGNES

	37.5cl	75cl
Louis Roederer, Collection 244	135.-	
Louis Roederer Rosé «Vintage»	180.-	
Vin pétillant sans alcool French Bloom	75.-	
French Bloom (bio, halal, vegan)		

### BLANCS | WHITE

Suisse | Switzerland

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

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

### ROUGES | RED

Suisse | Switzerland

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

France

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

### ROSÉ

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

### APÉRITIFS

	4cl	
Campari (23% Vol.)	12.-	
Martini blanc, rouge   white, red (15% Vol.)	12.-	
Suze (20% Vol.)	12.-	
Cynar (16.5% Vol.)	12.-	
Kir vin blanc   white wine (1dl)	12.-	
Kir Royal (1dl)	24.-	

### BIÈRES | BEERS

	4cl	
Pietra, Bio, Sans Gluten   Organic, gluten-free (5.5%)	10.-	

### COCKTAILS

	33cl
Mojito	22.-
Rhum, sirop de sucre, citron vert, menthe, eau gazeuse, Angostura   Rhum, cane syrup, lime, mint, soda, Angostura	

Negroni	25.-
Gin, Vermouth Rouge, Campari   Gin, Vermouth, Campari	

Moscow Mule	25.-
Vodka, citron vert, sirop de sucre, ginger beer   Vodka, lime, cane syrup, ginger beer	

Maple Muled Cider	25.-
Cidre brut, rhum épicé, sirop d'érable   Dry cider, spicy rum, maple syrup	

### MOCKTAILS

Virgin Spritz	14.-
Sirop d'Orange Spritz, Rivella bleu, eau Gazeuse   Orange syrup Spritz, blue rivella, sparkling water	

Mirador Temple	16.-
Sirop de cassis, citron vert, limonade   Blackcurrant syrup, lime, limonade	

Berry Forest	16.-
Purée de fruits rouges, jus de cranberry et pamplemousse   Red fruit puree, cranberry and grapefruit juice	

### SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca Zéro (33cl)	8.-
Rivella rouge, bleu   red, blue (33cl)	8.-
Redbull (25cl)	10.-
Jus d'abricot du Valais   Valais apricot juice	10.-

### EAUX MINÉRALES | MINERAL WATER

Valser Nature, Légère   Natural, light   (50cl)	8.-
Valser Nature, Légère   Natural, light	11.-
Perrier (33cl)	8.-