

Mirador Lounge

VINS | WINES

CHAMPAGNES

10 cl 70/75 cl

Louis Roederer, Collection 244 (14.5%) 75 cl	24.-	135.-
Louis Roederer, Rosé «Vintage» (14.5%) 75 cl	26.-	185.-
Louis Roederer, Blanc de blancs (14.5%) 75 cl		185.-

BLANCS | WHITE

Corbières «Eidos», Château La Bastide (15%) 75 cl	11.-	58.-
Chasselas «Confrary» - F. Ducret (12.9%) 70 cl	11.-	55.-
Chardonne «Johannisberg» - F. Ducret (13%) 70 cl	12.-	60.-

VIN MOELLEUX | SWEET WINE

La Bonanka, Château La Bastide (13.5%) 75 cl	12.-	60.-
--	------	------

ROUGES | RED

Corbières «Eidos», Château La Bastide (15%) 75 cl	12.-	62.-
Chardonne «Portebout» J.P Forestier (14.5%) 70 cl	11.-	72.-
Chardonne «Noir de bacch'» F. Neyroud (13.5%) 70cl	13.-	72.-
Saint-Emilion «de Quintus» 2020 (14.5%) 75 cl	16.-	85

ROSÉS

Corbières «Astrosa» Château la Bastide (13%) 75 cl	10.-	50.-
Chardonne «Arpent», J.P Forestier (15.4%) 70 cl	11.-	55.-
Provence Rosé, by Ott (13.5%) 75 cl	14.-	70.-
Château de selle, by Ott (14.5%) 75 cl		95.-

VIN MOUSSEUX | SPARKLING WINE

Prosecco Jaya 75 cl	12.-	65.-
---------------------	------	------

APÉRITIFS

<i>BITTERS & VERMOUTHS</i>	6 cl
Campari (23% Vol.)	12.-
Martini (15% Vol.)	12.-
Suze (20% Vol.)	12.-
Cynar (16.5% Vol.)	12.-
<i>ANISÉS & ABSINTES</i>	2 cl
Ricard (45%)	16.-
Pastis 51 (45%)	16.-
Pastis Larusée verte (65%)	22.-
<i>SPRITZ & COCKTAILS APÉRITIFS</i>	19.-
Hugo Spritz	19.-
Apérol Spritz	12.-
Kir vin blanc white wine	25.-

BIÈRES | BEERS

BOUTEILLES | BOTTLES

Bière Blanche «Dame du lac» (33 cl)	12.-
Boxer Pale Ale (33 cl)	12.-
Pietra, Bio, Sans Gluten (33 cl)	12.-
Bière Sans Alcool Without Alcohol (33 cl)	10.-

PRESSION | DRAFT

Boxer Old Blonde (30 cl)	12.-
Boxer Old Blonde (50 cl)	15.-
Bière panaché monaco (30 cl)	12.-
Pint panaché monaco (50 cl)	15.-

COCKTAILS

SIGNATURES

<i>SOMEWHERE ELSE</i>	27.-
Rhum, ananas, thé chai, sirop de banane caramélisée, citron vert <i>Rum, pineapple, chai tea, caramelized banana syrup, lime</i>	
<i>WEST SIDE SOUR</i>	27.-
Cognac, calvados, chartreuse, citron vert pomme, miel, blanc d'oeuf <i>Cognac, calvados, chartreuse, green apple, honey, egg white</i>	
<i>FLEURS DU MAL</i>	32.-
Chartreuse Liqueur d'Elixir, absinthe Larusée, génépi intense des pères chartreux, eau de fleur d'oranger, orgeat, crème <i>Chartreuse, absinthe, génépi, orange blossom water, orgeat, cream</i>	
<i>GOLDEN HOUR</i>	27.-
Mezcal, benedictine, falernum, jus d'ananas, soda au grapefruit Mezcal, benedictine, falernum, pineapple juice, grapefruit soda	
<i>COCKTAIL DU MOMENT</i>	27.-
<i>COCKTAIL OF THE MOMENT</i>	

CLASSIQUES | CLASSICS

BASIL SMASH 25.-

Gin, basilic, citron, sucre
Gin, basil, lemon, sugar

PORN STAR MARTINI 25.-

Vodka infusée à la vanille, fruit de la passion
ananas, citron vert
*Vodka infused with vanilla, passion fruit
pineapple and lime*

BOULEVARDIER 25.-

Bourbon, vermouth rouge, campari
Bourbon, red vermouth, campari

ESPRESSO MARTINI 25.-

Vodka, kahlúa, sirop de sucre, espresso
Vodka, kahlúa, sugar syrup, espresso

MOCKTAILS

THÉ FROID MAISON | HOME-MADE ICED TEA 12.-

VIRGIN COLLIN'S 16.-

Gin sans alcool, oleo sacharum, jus de citron,
eau pétillante
*Alcohol-free gin, oleo sacharum, lemon juice,
sparkling water*

BISSAP 16.-

Fleur d'hibiscus, menthe, miel, eau gazeuse
Hibiscus flower, mint, honey, sparkling water

LA VIE EN ROSE 18.-

Schrub fraise, eau de rose, thé au jasmin, eau
pétillante
*Schrub strawberry, rose water, jasmine tea,
sparkling water*

VIRGIN ESSPRESSO MARTINI 18.-

Gin sans alcool, espresso, sirop de vanille et fève
de tonka
*Alcohol-free gin, espresso, vanilla and tonka
bean syrup*

SODAS | *SOFT DRINKS*

Coca-Cola, Coca Zéro (33cl)	8.-
Fanta, Sprite (33cl)	8.-
Rivella rouge, bleu <i>red, blue</i> (33cl)	8.-
Ramseier (33cl)	8.-
Fuse Tea citron, pêche <i>lemon, peach</i> (33cl)	8.-
Swiss Mountain Spring Tonic Water (20cl)	8.-
Le Tribute tonic water (20cl)	9.-
Le Tribute Ginger Beer (20cl)	9.-
Kinley Ginger Ale (20cl)	8.-
Kinley Bitter Lemon (20cl)	8.-

EAUX MINÉRALES | *MINERAL WATER*

Valser Nature (50cl) / Valser Pétillante (50cl)	8.-
Still water (50cl)/ sparkling water (50cl)	
Valser Nature (75cl) /Valser Pétillante (75cl)	11.-
Still water (75cl)/ sparkling water (75cl)	

BOISSONS CHAUDES | *HOT BEVERAGES*

Café, Ristretto, Espresso	7.-
Cappuccino	9.-
Thé Ronnefeldt*	10.-
English Breakfast	
Green tea	
Rooibos (orange)	
Camomille <i>Chamomile</i>	
Verveine Darjeeling Darjeeling Verbena	
Fruits rouges <i>Red fruits</i>	
Jasmin Earl Grey	
Menthe <i>Mint</i>	
Morgentau <i>Herbal Swiss tea</i>	

RHUMS

Rhum Clairin Communal (43°)	24.-
Santa Teresa 1796 (40°)	28.-
Ron Eminente Reserva 7 ans (41.3)	32.-
Zacapa XO (40°)	42.-

EAU-DE-VIE & DIGESTIFS

Limoncello (30° Vol.) 6 cl	18.-
Amaretto (28° Vol.) 6 cl	18.-
Italicus (28° Vol.) 6 cl	18.-
Amaro (28° Vol.) 6 cl	18.-
Kahlua (20° Vol.) 6 cl	18.-
Bailey's (17° Vol.) 6cl	18.-
Cointreau (40° Vol.) 4cl	18.-
Marie-Brizard Anisette (25° Vol.) 4cl	18.-
Jägermeister (35° Vol.) 4 cl	18.-
Fernet Branca (39° Vol.) 6 cl	18.-
Sambuca (40° Vol.) 4 cl	18.-
Abricotine (43° Vol.) 4cl	18.-
Williamine (43° Vol.) 4cl	18.-
Absinthe Larusée	22.-

GIN

Bombay Saphir (40%)	20.-
Tanqueray Ten (47.3%)	22.-
Le Tribute (43%)	22.-
Hendricks (41.4%)	20.-
Monkey 47 (47%)	24.-
Empress (42.5%)	24.-
Roku (43%)	24.-

+ Tonic de votre choix (supplément CHF 5.-)

+ *Tonic of your choice (extra CHF 5.-)*

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 Nectar d'or (40%)	24.-
Glenmorangie 18 ans (43%)	30.-
Ardbeg (46%)	22.-
Laphroig (40%)	24.-
Lagavulin (43%)	32.-

VODKAS

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

Bar Menu

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 <i>Malakoffs with Etivaz cheese - 6 pieces</i>	18.-
Viande séchée des Grisons <i>Dried meat from the Grisons region</i>	26.-
Patatas bravas oignons nouveaux, sauce verte <i>Patatas bravas, spring onions, green sauce</i>	16.-
Croustillant de crevettes au basilic mangue épicée <i>Crispy shrimp with basil, spicy mango</i>	26.-
Rebibe d'alpage bio, confiture de cerises noires	21.-

CLASSIQUES | CLASSICS

Club sandwich poulet, frites et salade verte <i>Chicken club sandwich with fries and green salad</i>	34.-
---	------

Focaccia toastée, caviar d'artichaud, burrata,
roquette et truffe d'été 28.-
*Toasted focaccia, artichoke caviar, burrata, arugula,
and summer truffle*

Tataki de thon rouge, vierge de légumes, gaspacho de
pastèques 32.-
*Red tuna tataki, vegetable medley,
Watermelon Gazpacho*

Wagyu cheeseburger, frites et salade verte 42.-
Wagyu cheeseburger, fries and green salad

Salade César, oeuf, anchois, croutons, parmesan 26.-
Caesar salad, egg, anchovies, croutons, parmesan

Salade César, avec suprêmes de volaille grillés, oeuf, an-
chois, croutons, parmesan 38.-
*Caesar salad with grilled chicken breast, egg, anchovies,
croutons, parmesan*

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 20.-
Selection of macarons

Glaces et sorbets de l'artisan glacier 8.-
Ice cream and sorbet from the artisan glacier

Chocolat | *Chocolate, Caramel, Vanille | Vanilla, Abricot | Apricot,*
Citron | *Lemon, Meringue double crème | Swiss meringue*
Café | *Coffee, Mangue | Mango, Fraise | Strawberry*



LE MIRADOR
RESORT & SPA