

ROOM SERVICE MENU

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

LE COMMENCEMENT | THE BEGINNING | ZU BEGINN

- Salade mêlée, betteraves confites au vinaigre de framboise, pain noir, vinaigrette à la livèche   23.-
Mixed salad, candied beets with raspberry vinegar, black bread, lovage vinaigrette
Gemischter Salat, Kandierter Randen in Himbeeressig, Schwarzbrot, Liebstöckel-Vinaigrette
- Soupe Tom Kha Kai, (boutefas AOP), poireaux confits à la truffe mélanosporum  26.-
Tom Kha Kai soup, (boutefas PDO), leek confit with melanosporum truffle
Tom Kha Kai-Suppe, (Boutefas AOP), kandierter Lauch mit Melanosporum-Trüffel

LES PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES | HAUPTGÄNGE

- Burger beyond, pain à la levure de bière, kimchi de chou-rouge, mayonnaise végétale au kaki, frites Vaudoises  38.-
Burger beyond, beer yeast bun, red cabbage kimchi, vegetable persimmon mayonnaise,
fries from the canton of Vaud
Beyond Burger, Bierhefebrot, Kimchi aus Rotkohl, pflanzliche Mayonnaise mit Kaki, Pommes-Frites
- Burger au cochon fermier, pain brioché, vacherin Fribourgeois, pommes boskoop, moutarde au miel, 42.-
pickles de jalapeno, frites vaudoises
Free-range pig burger, brioche bun, vacherin from the canton of Fribourg, boskoop apples, honey mustard,
jalapeño pickles, fries from the canton of Vaud
Schweinefleisch Burger aus Freilandhaltung, Briochebrot, Freiburger Vacherin, Boskoop-Äpfeln, Honigsenf,
Jalapeno-Gurken, Pommes-Frites
- Tagliatelles fraîches à la bolognaise, tomates confites, parmesan 38.-
Fresh tagliatelle with bolognese sauce, candied tomatoes, parmesan cheese
Tagliatelle Bolognese, kandierte Tomaten, Parmesan
- Tagliatelles fraîches à la courge de muscade, pesto de pistaches 36.-
Fresh tagliatelle with nutmeg squash, pistachio pesto
Tagliatelle mit Muskatnusskürbis, Pistazienpesto
- Sélection de pâtes vegan et sans gluten disponible sur demande    32.-
Selection of vegan and gluten-free pasta available upon request
Auswahl an veganer und glutenfreier Pasta auf Anfrage

DOUCEURS | DESSERTS

- Millefeuille à la vanille, caramel au beurre salé, cacahuètes torréfiées 19.-
Vanilla millefeuille, salted butter caramel, roasted peanuts
Millefeuille mit Vanille, Karamell mit gesalzener Butter, gerösteten Erdnüssen
- Panna cotta au lait d'amande, minestrone d'ananas, sorbet banane à la truffe blanche    16.-
Almond milk panna cotta, pineapple minestrone, banana sorbet with white truffle
Panna Cotta mit Mandelmilch, Ananas-Minestrone, Bananensorbet mit weissen Trüffeln
- Meringue française, crème double de la gruyère, fruits des bois 16.-
French meringue, double cream from the Gruyère region, forest fruits
Französisch Baiser, Doppelrahm aus La Gruyère, Waldbeeren

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)*

CARTE DE NUIT | NIGHT MENU | NACHTKARTE | 22h00 - 06h00 |

Salade mêlée, betteraves confites, pain de seigle, vinaigrette à la livèche Mixed salad, candied beets, rye bread, lovage vinaigrette Gemischter Salat, kandierte Rüben, Roggenbrot, Liebstöckel-Vinaigrette	22.-
Pizza aux trois fromages (Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, Bleuchâtel) Three cheeses Pizza Drei-Käse-Pizza	30.-
Pizza au jambon cru du Valais, champignons, tomates confites, olives de Kalamata Pizza with ham from the canton of Valais, mushrooms, candied tomatoes, Kalamata olives Pizza mit Walliser Schinken, Champignons, kandierte Tomaten, Kalamata-Oliven	33.-
Spaghetti à la bolognaise, tomates confites, parmesan Spaghetti with bolognese sauce, candied tomatoes, parmesan cheese Spaghetti Bolognese, kandierte Tomaten	38.-

Meringue française, crème double de La Gruyère, fruits des bois French meringue, double cream from the Gruyère region, forest fruits Französisch Baiser, Doppelrahm aus La Gruyère, Waldbeeren	16.-	Panna cotta au lait d'amande, minestrone d'ananas, sorbet banane à la truffe blanche    Almond milk panna cotta, pineapple minestrone, banana sorbet with white truffle Panna Cotta mit Mandelmilch, Ananas-Minestrone, Bananensorbet mit weissen Trüffeln	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 	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 | Without gluten | Glutenfrei



Sans lactose | Without lactose | Laktosefrei



Options vegan | Vegan options | Vegane Optionen

Provenances | Origin | Herkünfte

Suisse: charcuterie, cochon, bœuf | Switzerland: cold cuts, pork, beef | Schweiz: Wurstwaren, Schwein, Rindfleisch

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

Horaires

Lundi – Dimanche: 12h00 – 22h00

Schedule

Monday – Sunday: 12:00 – 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		10cl	75cl	Cocktails	33cl
Louis Roederer, Brut Premier	24.-	135.-		Moscow Mules	22.-
Louis Roederer Rosé	26.-	168.-		Vodka, Citron, Ginger Beer <i>vodka, lemon, ginger beer</i> <i>vodka, zitrone, Ingwerbier</i>	
Théophile	22.-	95.-			
Blancs White Weiss				Negroni	25.-
Corbières «Cuvée Tradition» Lézignan	10.-	42.-		Gin, Vermouth Rouge, Campari	
Chardonne-Chasselas «La Confrary»	11.-	55.-			
Ducret				Aperol Spritz	18.-
Chardonne-Johannisberg Ducret	12.-	55.-		Aperol, Prosecco, eau gazeuse <i>sparkling water</i> <i>Sprudelwasser</i>	
Rouges Red Rot				Sevilla Smash	25.-
Corbières «Exubérance» Château	11.-	50.-		Gin, feuille de basilic, jus de citron <i>gin, basil leaf, lemon juice</i> <i>basilikumblatt, zitronensaft</i>	
la Bastide					
Chardonne «Portebout» J.P Forestier	11.-	55.-		Mocktails	
Chardonne «Noir de bacch'»	13.-	72.-		Virgin Spritz	13.-
F. Neyroud				Sirop d'Orange Spritz, Rivella bleu, eau Gazeuse <i>Orange syrup Spritz, blue rivella, sparkling water</i> <i>Orangensirup Spritz, Rivella blau, Sprudelwasser</i>	
Rosé				Shirley Temple	12.-
Corbières «Astrosa» Château la Bastide	10.-	42.-		Limonade, jus de citron, sirop de grenadine <i>Lemonade, lemon juice, pomegranate syrup</i> <i>Limonade, Zitronensaft, Granatapfelsirup</i>	
Apéritifs				Virgin mojito	15.-
Prosecco	12.-			Menthe, citron vert, sucre, eau gazeuse <i>Mint, lime, sugar, sparkling water</i> <i>Minze, Limette, Zucker, Sprudelwasser</i>	
Campari (23% Vol.)	12.-				
Martini blanc, rouge <i>white, red</i> weiss, rot (15% Vol.)	12.-			Soft drinks	
Suze (20% Vol.)	12.-			Coca-Cola, Coca Zéro (33cl)	8.-
Cynar (16.5% Vol.)	12.-			Rivella rouge, bleu <i>red, blue</i> rot, blau (33cl)	8.-
Kir vin blanc <i>white wine</i> <i>weisswein</i>	12.-			Redbull (25cl)	10.-
Kir Royal	24.-			Jus d'abricot du Valais Valais apricot juice <i>aprikosensaft aus dem wallis</i> (20cl)	10.-
Hugo	18.-				
Bières Beers Bier				Eaux minérales Mineral water Mineralwasser	
Pietra, Bio, Sans Gluten <i>Organic, gluten-free</i> <i>Biologisch, glutenfrei</i> (5.5%)	10.-			Valser Nature, Légère <i>Natural, light</i> <i>Natur, leicht</i> (50cl)	8.-
Erdinger Blanche	12.-			Valser Nature, Légère <i>Natural, light</i> <i>Natur, leicht</i> (75cl)	
Boxer Blanche (3dl)	12.-			Perrier (33cl)	8.-
Febris, Abbaye de Saint Maurice	12.-				
Calanda O%	8.-			Boissons chaudes Hot beverages Heissgetränke	
Bière du moment <i>Beer of the day</i> <i>Bier des Tag</i>	12.-			Café, Ristretto, Espresso	6.-
PRESSION DRAFT FASSBIER				Cappuccino	7.-
Boxer Old Blonde (3dl)	10.-			Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i> <i>Kakao</i>	8.-
Boxer Old Blonde (5dl)	15.-			Thé Ronnefeldt	10.-
				Café glacé Classic <i>Iced coffee</i> <i>Eiskaffe</i>	12.-