

# Mirador Lounge



## 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.-	72.-
Chardonne «Noir de bacch'» F. Neyroud	13.-	

### 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



@hotelmiradorresortandspa



@lemiradorresortandspa

\*Provenance | Origin:

Suisse: boeuf, poulet, porc

Switzerland: beef, chicken, pork

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

## À PARTAGER | TO SHARE

Viande séchée des Grisons    
Air dried beef from the canton of Graubünden

Tomme Fleurette de Rougemont,  
confiture de coings  
Tomme Fleurette creamy cheese from Rougemont,  
quince jam

## DESSERTS

Glaces & sorbets de l'artisan glacier (135 ml)  
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

23.-

20.-

8.-

## COCKTAILS

### CLASSIQUES

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

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

**Whisky Sour** 25.-  
Whisky, blanc d'oeuf, citron jaune, sirop de sucre  
Whisky, egg white, lemon juice, cane syrup

**Amaretto Sour** 25.-  
Amaretto, blanc d'oeuf, citron jaune, sirop de sucre  
Amaretto, 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

**Le British** 25.-  
Hendricks, concombre, tonic  
Hendricks, cucumber, tonic

**Le Méditerranéen** 25.-  
Nordes, romarin, tonic aux agrumes  
Nordes, rosemary, citrus tonic water

## COCKTAILS SIGNATURES

<b>Maple Muled Cider</b>	25.-
Cidre brut, rhum épicé, sirop d'érable Dry cider, spicy rum, maple syrup	
<b>Jalapeño Mule</b>	25.-
Vodka infusée au jalapeño, citron vert, ginger beer au jalapeño Lurisia Vodka infused with jalapeño, lime, Lurisia jalapeño ginger beer	
<b>Gin Fizz Myrtille</b>	25.-
Tanqueray Royal Myrtille, purée de fruits rouges, citron vert, eau gazeuse Tanqueray Royal Blueberry, red fruit puree, lime, soda	
<b>Storm On the Lake</b>	25.-
Rhum brun, citron vert, ginger beer Dark rum, lime, ginger beer	

## MOCKTAILS

<b>Mirador Temple</b>	16.-
Sirop de grenadine, citron vert, limonade Grenadine syrup, lime, lemonade	
<b>Virgin spritz</b>	16.-
Sirop d'orange Spritz, Rivella bleu, eau gazeuse Orange Spritz syrup, blue Rivella, soda	
<b>Honey Mean</b>	16.-
Sirop d'érable, citron vert, jus d'orange, jus de pomme Maple syrup, lime, orange juice, apple juice	
<b>Berry Forest</b>	16.-
Purée de fruits rouges, jus de cranberry et pamplemousse Red fruit puree, cranberry and grapefruit juice	

## BIÈRES | BEERS

### BOUTEILLES | BOTTLES

Pietra, Bio, Sans Gluten (3.3dl)	12.-
Boxer Blanche (3.3dl)	12.-
Boxer Old (2.5dl)	10.-
Boxer Pale Ale (3.3dl)	12.-
Boxer Sans Alcool   <i>Without Alcohol</i> (3.3dl)	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.-
Kinley Tonic (20cl)	8.-
Kinley Ginger Beer (20cl)	8.-
Kinley Ginger Ale (20cl)	8.-
Kinley Bitter Lemon (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 Pétilante (50cl)	8.-
Valser Pétilante (70cl)	11.-

## BOISSONS CHAUDES | HOT BEVERAGES

Café, Ristretto, Espresso	6.-
Cappuccino	9.-
Café glacé Classique   Iced coffee	12.-
Chocolat viennois	12.-
Milkshake	16.-
Irish Coffee	22.-
Vin chaud du Mirador	12.-
Thé Ronnefeldt*	10.-

### \*Thés disponibles | Available teas

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

## GIN

4cl

<b>Bombay Saphir</b>	20.-
<b>Tanqueray Ten</b>	20.-
<b>Nordes</b>	20.-
<b>Hendricks</b>	20.-
<b>Monkey 47</b>	22.-
+ Tonic de votre choix (supplément CHF 5.-) + <i>Tonic of your choice (extra CHF 5.-)</i>	
Kinley Tonic (20cl)	
Kinley Ginger Beer (20cl)	
Kinley Ginger Ale (20cl)	
Kinley Bitter Lemon (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 Blanco (40%)	25.-
Don Julio Reposado (40%)	27.-

### 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 18 ans (43%)	30.-
Ardbeg (46%)	22.-

### RHUMS

Santa Teresa (40%)	28.-
Zacapa Solera 23 ans (40%)	30.-
Zacapa XO (40%)	42.-

Demandez les cigares disponibles  
Ask about our available cigars

### COGNAC & BRANDY

Hennessy VSOP (40%)	25.-
Hennessy XO (40%)	34.-
Remy Martin Louis XIII (40%) (2cl - 170.-)	320.-

### LIQUEURS | LIQUORS

Limoncello (30% Vol.)	18.-
Amaretto (28% Vol.)	18.-
Amaro (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.-
Chartreuse (55% Vol.)	20.-
Patron XO Café (35% Vol.)	20.-
Grappa di Valpolicella (40%)	20.-
Grappa di Moscato (40%)	20.-

### CALVADOS

Château du Breuil VSOP 20 ans (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