





ROOM SERVICE


MENU

Veillez contacter le 820 | Please call 820

CARTE 12H00 - 22H30
MENU 12:00 PM - 10:30PM

L'APÉRITIF | APPETIZER




Viande séchée des Grisons  
Dried meat from the Grisons region

Rebibe d'alpage bio 
Organic alpine rebibe

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

Caviar Oscietre de Sologne 30g
Oscietra caviar from Sologne 30g

CLASSIQUES | CLASSICS

Salade César, laitue romaine, œuf, anchois, sbrinz, croûtons   
Caesar salad, romaine lettuce, eggs, anchovies, sbrinz, crouton

+Avec poulet ou crevettes
+With chicken or shrimps

Club sandwich poulet, œuf, tomates, mayonnaise, frites et salade verte
Chicken club sandwich, egg, mayonnaise, fries and green salad

Wagyu cheeseburger, oignons caramélisés, cornichons, moutarde aux herbes, frites et salade verte
Caramelized onions, pickles, herb mustard, fries and green salad

Spaghetti alla chitarra, stracciatella au basilic, tomates multicolores
Spaghetti alla chitarra, stracciatella with basil, tomatoes

DOUCEURS | DESSERTS

Minestrone de fraises, jus au vin épicé, sorbet au citron 18.-
Strawberry minestrone, spiced wine juice, lemon sorbet






Crème brûlée, thé matcha 
Creme brulee, matcha tea 18.-


Glace et sorbet de l'artisan glacier 10.-
Ice cream and sorbet from the artisan ice-cream maker

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

CARTE DE NUIT | NIGHT MENU

28.- Salade verte, chips de légumes, sauce française 23.-
Green salade, vegetable chips, French sauce   

24.- Viande séchée des Grisons   28.-
Grisons dried meat

21.- Rebibe d'alpage bio  24.-
Organic alpine rebibe

120.- Tarte flambée aux légumes   32.-
Flambeed tart with vegetables

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

29.- Crème brûlée, thé matcha  18.-
Creme brulee, matcha tea

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

38.-

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 Perrier (33cl)	11.-
	8.-