

# BOISSONS

## CHAMPAGNE

		I dl	I btl
Laurent-Perrier, La Cuvée, Brut		18.-	98.-
Laurent-Perrier, Cuvée Rosé		22.-	130.-
Laurent Perrier, Blanc de Blancs			160.-

## VINS BLANCS

Chasselas, Le Fils du soleil AOC Lavaux <i>Neyroud Julien, Chardonne, Suisse</i>	2024	12.-	70.-
Sylvaner « Johannisberg » AOC Lavaux <i>Fabrice Ducret, Chardonne, Suisse</i>	2023	13.-	80.-
<i>Petite Arvine AOC Valais 75cl Cave du Bonheur, Fully, Suisse</i>	2023	15.-	90.-
Sauvignon Blanc Pouilly Fumé AOP <i>Domaine J. de Villebois, Loire, France</i>	2024		90.-

## VINS ROSÉS

Côtes de Provence AOC, Whispering Angel <i>Le Château d'Esclans, Provence, France</i>	2022	12.-	60.-
Garanoir Pinot noir « L'Arpent », Grand Cru AOC Lavaux <i>Jean-Paul Forestier, Chardonne, Suisse</i>	2023	11.-	55.-

## VINS ROUGES

Gamaret « Chardonne Grand Cru » AOC Lavaux <i>Jean-Paul Forestier, Chardonne, Suisse</i>	2023	16.-	100.-
Pinot noir, Merlot « La Pressée » Epesses AOC Lavaux <i>Domaine Louis Bovard, Cully, Suisse</i>	2024	14.-	92.50
« Plant Robez » Epesses AOC Lavaux <i>Domaine Blaise Duboux, Epesses, Suisse</i>	2023		139.50
Merlot AOC Saint Emilion Grand Cru <i>Château de Pressac, Bordeaux, France</i>	2020		125.-
Vin Chaud Maison			10.-

## BIÈRES

Boxer Old Blonde (30cl/50cl)	9.- / 12.-
Bière blanche « Alpaca » (4.5%)	12.-
Pietra bio, sans gluten (5.5%)	12.-
Bière sans alcool (0%)	10.-
Bière Rouge (25cl - 3.5%)	10.-
Bière IPA (5.6%)	12.-



## BOISSONS

### DIGESTIFS

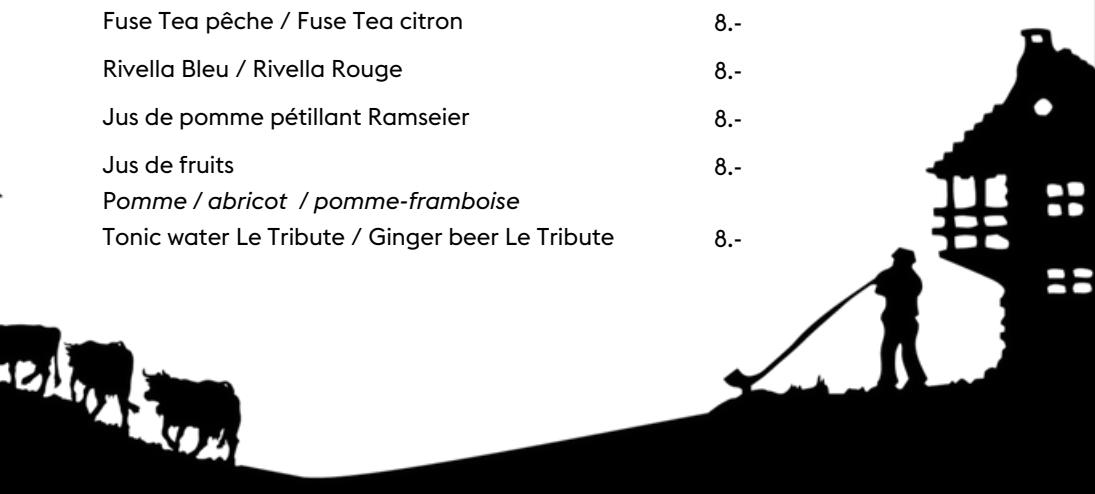
Génépi Pères Chartreux (40%), 4dl	22.-
Chartreuse Verte (55%), 4dl	26.-
Chartreuse Jaune (43%), 4dl	24.-
Williamine Morand (43%), 4dl	16.-
Abricotine Morand (43%), 4dl	18.-
Kirsch Morand (43%), 4dl	16.-
Vieille Prune Les 3 rois (40%), 4dl	16.-
Absinthe La Fée (65%), 4dl	22.-
Amaretto Adriatico (28%), 6dl	16.-
Limoncello Villa Massa (30%), 6dl	16.-

### BOISSONS CHAUDES

Café/Espresso/Ristretto	7.-
Cappuccino/Latte	9.-
Thé Ronnefeldt <i>Earl Grey / thé vert / fruits rouges / menthe / camomille / verveine / Morgentau / Rooibos</i>	10.-
Grog aux herbes alpines	
• avec alcool	18.-
• sans alcool	14.-
Infusions aux herbes alpines	13.-

### BOISSONS SANS ALCOOL

Valser naturelle / Valser pétillante (50cl)	8.-
Valser naturelle / Valser pétillante (75cl)	11.-
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	8.-
Sprite / Fanta	8.-
Fuse Tea pêche / Fuse Tea citron	8.-
Rivella Bleu / Rivella Rouge	8.-
Jus de pomme pétillant Ramseier	8.-
Jus de fruits	8.-
Pomme / abricot / pomme-framboise	8.-
Tonic water Le Tribute / Ginger beer Le Tribute	8.-



## MENU FONDUE SUISSE

Minimum 2 personnes  
250g/pers.

*Salade verte, graines torréfiées, vinaigrette à la moutarde*

*Viande séchée des Grisons, concombres acidulés*

\*\*\*

*Fondue de la laiterie de Gstaad*

*Pain à pommes de terre grenaille*

\*\*\*

*Meringue à crème double de la Gruyère*

*Marmelade de fruits rouges*



CHF 70.-/pers.

*Pour toute allergie ou intolérance alimentaire,  
merci de vous rapprocher de notre personnel de service.*



**PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE :**

#lemiradorresortandspa #miradorfondue  
#lhwholidays #gstaad\_official #abovetheclouds

Prix en CHF, TVA incluse

## MENU FONDUE SUISSE À LA TRUFFE

Minimum 2 personnes  
250g/pers.

*Salade verte, graines torréfiées, vinaigrette à la moutarde*

*Viande séchée des Grisons, concombres acidulés*

\*\*\*

*Fondue de la laiterie de Gstaad à la truffe*

*Pain à pommes de terre grenaille*

\*\*\*

*Meringue à crème double de la Gruyère*

*Marmelade de fruits rouges*



CHF 80.-/pers.

*Pour toute allergie ou intolérance alimentaire,  
merci de vous rapprocher de notre personnel de service.*



**PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE :**

#lemiradorresortandspa #miradorfondue  
#lhwholidays #gstaad\_official #abovetheclouds

Prix en CHF, TVA incluse

## MENU FONDUE VEGAN

Minimum 2 personnes  
250g/pers.

*Salade verte*

*Graines torréfiées, vinaigrette à la moutarde*

\*\*\*

*Fondue aux noix de cajou et safran du Jorat*

*Pain à pommes de terre grenaille*

\*\*\*

*Fruits frais*

*Sirop à l'hibiscus, sorbet citron*



CHF 60.-/pers.

*Pour toute allergie ou intolérance alimentaire,  
merci de vous rapprocher de notre personnel de service.*



**PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE :**

#lemiradorresortandspa #miradorfondue #lhwholidays  
#gstaad\_official #abovetheclouds

Prix en CHF, TVA incluse

## MENU RACLETTE SUISSE

Minimum 2 personnes  
250g/pers.

*Salade verte, graines torréfiées, vinaigrette à la moutarde*

*Viande séchée des Grisons, concombres acidulés*

\*\*\*

*Raclette de la laiterie de Gstaad*

*Pain à pommes de terre grenaille*

\*\*\*

*Meringue à crème double de la Gruyère*

*Marmelade de fruits rouges*



CHF 70.-/pers.

*Pour toute allergie ou intolérance alimentaire,  
merci de vous rapprocher de notre personnel de service.*



**PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE :**

#lemiradorresortandspa #miradorfondue  
#lhwholidays #gstaad\_official #abovetheclouds

Prix en CHF, TVA incluse