

ROOM SERVICE MENU

Veuillez contacter le 820 | Please call 820

Champagnes et Vins

CHAMPAGNES	CHF	37.5cl	75cl
Laurent-Perrier, Cuvée Brut	60.-	103.-	
Laurent-Perrier, Cuvée Rosé		135.-	
Dom Pérignon, Vintage 2015 Brut		365.-	
Vin pétillant sans alcool French Bloom (bio, halal, vegan) <i>French Bloom non-alcoholic sparkling wine</i>	80.-		
BLANCS WHITE			
Johannisberg de Chardonne, Fabrice Ducret 2023 Suisse	60.-		
Fils du Soleil, Julien Neyroud 2024 Chardonne, Suisse	75.-		
La Fin de la Pierraz, J-P Forestier 2024 France	65.-		
Petite Arvine, Cave du Bonheur Suisse	95.-		
ROUGES RED			
Chardonne «Portebout» J-P Forestier 2025 Suisse	70.-		
Merlot, Domaine la Bastide Corbières, France	50.-		
Parentesi, Domaine la Bastide 2023 Corbières, France	50.-		
ROSÉ			
Whispering Angel Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, Côtes de Provence	65.-		

Apéritifs

	CHF / 4cl
Campari (23% Vol.)	16.-
Martini blanc, rouge white, red (15% Vol.)	16.-
Suze (20% Vol.)	16.-
Cynar (16.5% Vol.)	16.-
Kir vin blanc white wine (1dl)	12.-
Kir Royal (1dl)	24.-

Bières / Beers

	CHF / 33cl
Pietra, Bio, Sans Gluten Organic, gluten-free (5.5%)	12.-

Cocktails

	CHF
Daïquiri Rhum agricole, sirop de sucre, jus de citron Agricole rum, sugar syrup, lemon juice	24.-
Negroni Gin, Vermouth Rouge, Campari Gin, Vermouth, Campari	24.-
Cocktail of the week Une nouvelle création chaque semaine, par nos barmans. A new creation every week, crafted by our bartenders.	27.-
Apérol Spritz Apérol, prosecco, eau gazeuse Aperol, Prosecco, sparkling water	26.-
MOCKTAILS	
Innocent Spritz Sirop orange, champagne O% (sans alcool), eau gazeuse Orange syrup, non-alcoholic champagne, sparkling water	20.-
Innocent Hugo Sirop de sureau, champagne O% (sans alcool), menthe, citron vert, eau gazeuse Elderflower syrup, non-alcoholic champagne, mint, lime, sparkling water	20.-
Innocent red Jus de cranberry, sirop de grenadine, jus de citron, purée de fraise Cranberry juice, grenadine syrup, lemon juice, strawberry purée	20.-

Soft Drinks

	CHF / 33cl
Coca-Cola, Coca Zéro (33cl)	9.-
Rivella rouge, bleu red, blue (33cl)	9.-
Redbull (25cl)	10.-
Jus d'abricot, pomme framboise Apricot juice, or apple raspberry juice	9.-
EAUX MINÉRALES MINERAL WATER	
Valser Nature, Légère Natural, light (75cl)	12.-
Valser Pétillante Sparkling (75cl)	12.-

Cafés et Thés

CHF	Thé Ronnefeldt	CHF 10.-
Ristretto, Espresso / Café	7.-	Fruits rouges Red fruits
Expresso macchiato	7.-	Morgentau Herbal Swiss tea
Café décaféiné	7.-	English Breakfast
Cappuccino, Latte	9.-	Green Dragon
Café renversé	9.-	Darjeeling
Latte Macchiato	9.-	Earl Grey
Double espresso	10.-	Jasmin
Iced Coffee	10.-	Menthe Mint
Iced Latte	12.-	Rooibos (orange)
Chocolat chaud	12.-	Verveine Verbena
		Camomille Chamomile
		Ayurveda - Herb & Ginger

Nos cafés et nos thés sont issus de l'agriculture biologique.
Our coffees and teas are organically sourced.



A Partager / Share CHF

Malakoffs à l'Étivaz (6 pièces) (G) (L) <i>Malakoffs with Etivaz cheese (6 pieces)</i>	24.-
Planche de charcuterie : jambon cru, speck, viande des Grisons <i>Charcuterie board: smoked ham, speck, and air-dried Grisons beef</i>	29.-
Planche de fromages : Bleuchâtel, gruyère, tomme vaudoise, reblochon, compotée de figues <i>Cheese board: Bleuchâtel, gruyère, Vaud tomme, reblochon, fig compote</i>	29.-
Planche mixte : gruyère, Bleuchâtel, reblochon, tomme vaudoise, salami, jambon fumé, speck <i>Mixed board: gruyère, Bleuchâtel, reblochon, Vaud tomme, salami, smoked ham, speck, and air-dried Grisons beef</i>	34.-
Jambon ibérique Bellota 8Og (P) <i>Bellota Iberian ham</i>	30.-
Gaspacho de fruits rouges et légumes d'été (V) (G) (G) <i>Red berry and summer vegetable gazpacho</i>	26.-
Croustillants de crevettes au basilic, sauce mangue épicée (6 pièces) <i>Crispy basil shrimp, spicy mango sauce (6 pieces)</i>	18.-
Houmous de pois chiches, pain pita <i>Chickpea hummus, pita bread</i>	18.-
Pimiento de Padrón	18.-

Classiques / Classics CHF

Salade césar, œuf, anchois, croûtons, parmesan <i>Caesar salad, egg, anchovies, croutons, parmesan</i>	30.-
avec poulet ou crevettes <i>with grilled chicken or shrimps</i>	36.-
Miraclub sandwich, dinde, laitue, cheddar, lard, œuf, frites au paprika ou salade verte (G) (L) (P) (V) (G) <i>Miraclub sandwich, turkey, lettuce, cheddar, bacon, egg, paprika French fries or green salad</i>	38.-
Burger de poulet mariné au paprika, panure panko, cornichons, sauce aigre-douce et salade (N) (G) <i>Paprika-marinated chicken burger with panko coating, pickles, sweet and sour sauce, and lettuce</i>	46.-
Burger de steak haché de bœuf suisse, gruyère, salade, tomate, sauce cocktail, mayonnaise (G) (N) (L) <i>Swiss beef burger with gruyère cheese, lettuce, tomato, cocktail sauce, and mayonnaise</i>	46.-
Poke bowl, edamame, chou rouge, carottes, avocat, riz à sushi et vinaigrette asiatique <i>Poke bowl with edamame, red cabbage, carrots, avocado, sushi rice, and Asian dressing</i>	32.-
avec thon rouge <i>with red tuna</i>	36.-
Tartare de bœuf, assaisonnement maison, frites et pain toasté (classique ou pimenté) (G) (N) (G) <i>Beef tartare, homemade seasoning, French fries, and toasted bread (classic or spicy)</i>	38.-

Douceurs / Desserts CHF

Assortiment de macarons (V) (N) <i>Selection of macarons</i>	20.-
Cheesecake basque à la vanille, coulis de fruits rouges (G) (L) <i>Basque-style vanilla cheesecake served with a red fruit coulis</i>	18.-
Crème brûlée à la pistache (L) <i>Pistachio crème brûlée</i>	20.-
Salade de fruits avec sorbet citron (V) <i>Fruit salad with lemon sorbet</i>	14.-
Brownie aux noix de pécan, crème anglaise à la vanille <i>Pecan brownie, vanilla custard (L) (G) (N)</i>	18.-
Sélection de glaces et sorbets artisanaux (135ml) <i>Selection of artisanal ice creams and sorbets (135ml)</i>	10.-
Chocolat Chocolate (L), Vanille Vanilla (L), Café Coffee (L), Framboise Raspberry (V), Fruits exotiques exotic fruits (V), pistache ancienne pistachio (V), citron lemon (V)	

Night Selection CHF

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

Rebibe d'alpage, confiture de poire (L) <i>Alpine rebibe, pear jam</i>	26.-
Gyoza de boeuf (6 pce) (G) <i>Beef gyoza (6 pieces)</i>	32.-
Tarte flambée végane, crème végétale, oignons, courgettes, chou rouge <i>Vegan flambeed tart, plant-based cream, onions, zucchini, red cabbage</i>	33.-
Rigatoni, sauce tomate, Grana Padano (G) <i>Rigatoni, tomato sauce, Grana Padano</i>	33.-
Crème brûlée à la pistache (L) <i>Pistachio crème brûlée</i>	20.-
Glaces et sorbets (G) <i>Ice cream and sorbet</i>	4.-
Parfum au choix <i>Choice of flavour</i>	

PROVENANCE | ORIGIN

Suisse : dinde, poulet, boeuf, porc
Switzerland: turkey, chicken, beef, pork
France : poissons | fishes
Italie : jambon de Parme | Italy: Parma ham
Vietnam : crevettes | shrimps
Pain | Bread : Suisse et France | Switzerland and France

(P) Contient du porc <i>Contains pork</i>	(G) Contient du gluten <i>Contains gluten</i>	(L) Contient du lactose <i>Contains lactose</i>	(N) Contient des noix <i>Contains nuts</i>	(V) Végan <i>Vegan</i>
V Option végane disponible <i>Vegan option available</i>	G Option sans gluten disponible <i>Gluten-free option available</i>	N Option sans noix disponible <i>Nut-free option available</i>		