

ROOM SERVICE MENU

Veuillez contacter le 820 | Please call 820

Champagnes et Vins

		CHF	
CHAMPAGNES		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 (1cl)	12.-
Kir Royal (1cl)	24.-

Bières / Beers

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

Classiques / Classics CHF

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

Douceurs / Desserts CHF

Assortiment de macarons (V) (N) Selection of macarons	20.-
Cheesecake basque à la vanille, coulis de fruits rouges (G) (L) Basque-style vanilla cheesecake served with a red fruit coulis	18.-
Crème brûlée à la pistache (L) Pistachio crème brûlée	20.-
Salade de fruits avec sorbet citron (V) Fruit salad with lemon sorbet	14.-
Brownie aux noix de pécan, crème anglaise à la vanille Pecan brownie, vanilla custard (L) (G) (N)	18.-
Sélection de glaces et sorbets artisanaux (135ml) Selection of artisanal ice creams and sorbets (135ml)	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) Alpine rebibe, pear jam	26.-
Gyoza de boeuf (6 pce) (G) Beef gyoza (6 pieces)	32.-
Tarte flambée végane, crème végétale, oignons, courgettes, chou rouge Vegan flambeed tart, plant-based cream, onions, zucchini, red cabbage	33.-
Rigatoni, sauce tomate, Grana Padano (G) Rigatoni, tomato sauce, Grana Padano	33.-
Crème brûlée à la pistache (L) Pistachio crème brûlée	20.-
Glaces et sorbets - Artisanal BIO (135ml) (G) Organic artisan - Ice cream and sorbet (135ml)	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)	

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 Contains pork	(G) Contient du gluten Contains gluten	(L) Contient du lactose Contains lactose	(N) Contient des noix Contains nuts	(V) Végan Vegan
V Option végétane disponible Vegan option available	G Option sans gluten disponible Gluten-free option available	N Option sans noix disponible Nut-free option available		