LE MIRADOR
RESORT & SPA

ROOM SERVICE MENU

Veuillez contacter le 820 | *Please call 820*

Champagnes et Vins

	CHF 37.5cl	CHF 75cl
CHAMPAGNES		
Laurent-Perrier, Cuvée Héritage	60.-	103.-
Laurent-Perrier, Cuvée Rosé		135.-
Vin pétillant sans alcool French Bloom (bio, halal, vegan) *French Bloom non-alcoholic sparkling wine*		80.-
BLANCS | WHITE		
Johannisberg de Chardonne, Fabrice Ducret 2022 Suisse		65.-
La Fin de la Pierraz, J-P Forestier 2024 Chardonne, Suisse		65.-
Petite Arvine, Cave du Bonheur 2024 Suisse		90.-
ROUGES | RED		
Chardonne «Portebout» J-P Forestier 2025 Suisse		70.-
Merlot, Château la Bastide 2022 Corbières, France		50.-
Parentesi, Château la Bastide 2023 Corbières, France		50.-
ROSÉ		
Whispering Angel 2024 Grenache, Cinsault, Rolle, Côtes de Provence		60.-

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 0% (sans alcool), eau gazeuse *Orange syrup, non-alcoholic champagne, sparkling water*	20.-
Innocent Hugo Sirop de sureau, champagne 0% (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
Ristretto, Espresso / Café	7.-
Expresso macchiato	7.-
Café décaféiné	7.-
Cappuccino, Latte	9.-
Café renversé	9.-
Latte Macchiato	9.-
Double expresso	10.-
Iced Coffee	10.-
Iced Latte	12.-
Chocolat chaud	12.-

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

Thé Ronnefeldt	CHF 10.-
Fruits rouges | *Red fruits*	
Morgentau | *Herbal Swiss tea*	
English Breakfast	
Green Dragon	
Darjeeling	
Earl Grey	
Jasmin	
Menthe | *Mint*	
Rooibos (orange)	
Verveine | *Verbena*	
Camomille | *Chamomile*	
Ayurveda - Herb & Ginger	

LE MIRADOR
RESORT & SPA

CARTE 12:00 - 22:30 | *MENU 12:00 PM - 10:30PM*

À Partager / Share

	CHF
Planche de charcuterie (P) (G) (N) (G) (N) *accompagnée de pain et de beurre* *Charcuterie board* *served with bread and butter*	30.-
Planche de fromages (G) (N) (L) (G) (N) *accompagnée de pain et de beurre* *Cheese board* *served with bread and butter*	30.-
Planche mixte (P) (G) (N) (L) (G) (N) *accompagnée de pain et de beurre* *Mixed board* *served with bread and butter*	30.-
Houmous de pois chiches, pain pita *Chickpea hummus, pita bread*	26.-

Classiques / Classics

	CHF
Velouté du moment et croûtons *Velouté of the day with croutons*	20.-
Salade césar, œuf, anchois, croûtons, parmesan (G) (L) (G) *Caesar salad, egg, anchovies, croutons, parmesan*	30.-
↪ avec poulet *with grilled chicken*	36.-
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*	32.-
↪ avec thon rouge *with red tuna*	38.-
Rigatoni, sauce tomate et Grana Padano (G) *Rigatoni with tomato sauce and Grana Padano*	33.-
Pour les enfants / for children :	
Rigatoni, sauce tomate (G) *Rigatoni with tomato sauce*	22.-

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

Douceurs / Desserts

	CHF
Assortiment de macarons (V) (N) Selection of macarons	20.-
Cheesecake aux agrumes, coulis de fruits exotiques (G) (L) *Citrus cheesecake with exotic fruit coulis*	18.-
Salade de fruits avec sorbet citron (V) Fruit salad with lemon sorbet	18.-
Moelleux au chocolat, crème anglaise à la vanille Chocolate fondant, vanilla custard	18.-
Glaces et sorbets *Ice cream and sorbet* Parfum au choix *Choice of flavour*	8.-

Night Selection

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

	CHF
Rebibe d'alpage, confiture de poire (L) *Alpine rebibe, pear jam*	26.-
Gyoza de poulet/légumes(6 pce) (G) *Chicken/vegetable gyoza (6 pieces)*	32.-
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 (G) *Ice cream and sorbet* Parfum au choix *Choice of flavour*	8.-

(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 végane disponible *Vegan option available*
(G) Option sans gluten disponible *Gluten-free option available*
(N) Option sans noix disponible *Nut-free option available*

Prix en francs suisses incluant la TVA & le service. | Prices are in Swiss Francs and include VAT & service.