

CARTE DES METS ROOM SERVICE

	Chf.
Fromages de notre Maître affineur Jacques Duttweiler <i>Cheese selection from Jacques Duttweiler, master cheese maker (3 sortes)</i>	13
Meringue et crème double de Gruyère, framboises 🍷 <i>Meringue and double cream from Gruyère, raspberries</i>	18
Assiette de fruits frais de saison - <i>Fresh seasonal fruits</i> 🍷👑🌿	18
Finger de poire Conférence et marron du Piémont <i>"Conférence" pear finger with chestnut from Piémont</i>	18
Fromage blanc de Gruyère à la mangue et citron vert <i>Fresh cream cheese from Gruyère with mango and lime</i>	14
Café gourmand maison - <i>Home-made "Café gourmand"</i>	18

ROOM SERVICE DE 22h30 à 6h00

ROOM SERVICE FROM 22 :30 to 06 :00

Saumon fumé « Label rouge » du fumoir de Moiry <i>"Red Label" smoked salmon from "Le fumoir de Moiry"</i>	36
Ardoise de viande séchée de la région et fromages <i>Selection of cheese and dried beef meat</i>	36
Lasagne bolognaise gratinée <i>Baked beef lasagna</i>	34
Fromages de notre Maître affineur Jacques Duttweiler <i>Cheese selection from Jacques Duttweiler, master cheese maker (3 sortes)</i>	13
Finger de poire Conférence et marron du Piémont <i>"Conférence" pear finger with chestnut from Piémont</i>	16
Meringue et crème double de Gruyère, framboises 🍷 <i>Meringue and double cream from Gruyère, raspberries</i>	18
Assiette de fruits frais de saison 🍷👑🌿 <i>Fresh seasonal fruits</i>	18



CARTE DES METS
ROOM SERVICE
DE 11H à 22H30

ROOM SERVICE FOOD
FROM 11AM TO 10.30PM

CARTE DES METS ROOM SERVICE

TVA incluse

Nos ardoises

Croûton de tomates et mozzarella 🌱	(pièce) 4
Croûton de foie gras	(pièce) 6
Croûton saumon fumé d'Ecosse	(pièce) 6
Viande séchée de la région et fromages	36
Cecina ibérique et toasts à la tomate	36

Les incontournables

Salade Caesar du Chef aux crevettes et/ou poulet	36
Salade de mesclun 🍷🌱🥗	16
Salade mêlée 🍷🥗🌱	14
Velouté de légumes du jour 🍷🥗🌱	18
Club sandwich dinde ou saumon, pommes frites	33
Saumon fumé « Label rouge » du fumoir de Moiry	36
Burger de bœuf suisse, pommes frites	40
Cheeseburger de bœuf suisse au Gruyère doux, pommes frites	40
Tartare de bœuf du boucher, toast et pommes frites	44
Poisson du jour, légumes du maraîcher 🍷	45
Pizzeta aux bolets, Cecina et vieux parmesan	30

Les Pastas

Spaghetti à la napolitaine 🌱	29
Linguine au pistou de roquette 🌱	26
Lasagne bolognaise gratinée	34

Nos viandes – le bœuf provient de Suisse et la volaille de France
🍷 sans gluten 🥗 sans lactose 🌱 végétarien
Prix en francs suisses / Rates in Swiss francs

A MOMENT TO SHARE

VAT included

« Ardoises » Selection

Tomato and mozzarella crouton 🌱	(piece) 4
Foie gras crouton	(piece) 6
Smoked salmon crouton	(piece) 6
Selection of cheese and dried beef (for 4 pers.)	36
Cecina Iberica, toasts rubbed with tomato (for 4 pers.)	36

The unavoidable

Caesar salad with shrimps and/or chicken	36
Mesclun salad 🍷🌱🥗	16
Mixed salad 🍷🥗🌱	14
Cream of vegetables soup of the day 🍷🥗🌱	18
Club sandwich, with turkey or salmon, french fries	33
"Red Label" smoked salmon from "Le fumoir de Moiry"	36
"Swiss" beef burger, french fries	40
"Swiss" cheeseburger with mild Gruyère cheese, french fries	40
Beef tartar served with toasts, french fries and toast	44
Cepe mushrooms "pizzeta" with Cecina and aged parmesan cheese	30
Fish of the day, assorted vegetables 🍷🥗	45

Pasta

Neapolita spaghetti 🌱	29
Linguine with rocket pesto 🌱	26
Baked beef lasagna	34

Our meats - beef comes from Switzerland and poultry from France
🍷 gluten free 🥗 lactose free 🌱 vegetarian
Prix en francs suisses / Rates in Swiss francs