

Bienvenue au Mövenpick Hotel Lausanne
Nous vous souhaitons un agréable moment parmi nous et un bon appétit.

Welcome to the Mövenpick Hotel Lausanne
Enjoy your meal

Venez découvrir notre splendide Brunch
tous les dimanches de 12h00 à 14h00

Discover our sumptuous Brunch
every Sunday from 12pm to 02pm

Certains plats peuvent contenir du froment ou du gluten, du lait ou du lactose, des œufs, du soja, des noix, de l'arachide ainsi que des ingrédients à base de porc. Si vous souffrez d'allergie ou d'intolérance, nos collaborateurs vous apporteront volontiers leur aide.


Some products may contain wheat, gluten, milk or lactose, eggs, soy, nuts, peanuts and pork. In case you suffer from allergies, please contact our staff. We are happy to help.

Les Incontournables de Mövenpick / Mövenpick Classics

CHF



Passionately Swiss.

Les Mövenpick Hotels & Resorts offrent un mélange unique de style, d'ambiance et de service auquel s'ajoutent des qualités qui distinguent la Suisse d'aujourd'hui, engagée à faire vivre à ses hôtes une expérience d'une classe à part.  A chaque fois que verrez ce symbole, vous pouvez compter sur une spécialité ou un service à la touche typiquement suisse.

 **Filet de Féra du Lac Léman Poêlé / Pan-Fried Fillet of Fera from the Lake Léman** (180gr) **35.00**

Cromesquis de Marrons, Jeunes Légumes, Sauce au Citron
Chestnut Croquette, Baby Vegetables, Lemon Sauce

 **Traditionnel Tartare de Bœuf / Traditional Beef Tartar** Dégustation (70gr) **23.00**

Servi avec Toasts et Beurre, La Portion est Servie avec des Pommes Frites
Served with Toast and Butter, The Portion is Served with French Fries

Portion (140gr) **31.00**

Alcool de Votre Choix / Your Choice of Alcohol:

3.90


 **Royal Pickburger / Royal Pickburger** (150gr) **25.00**

Tranches de Gruyère, Salade, Tomates, Cornichons
Oignons Rouges, Lard, Oeuf, Servi avec Pommes Frites
Sliced Gruyere Cheese, Lettuce, Tomatoes, Gherkins
Red Onions, Bacon, Egg, Served with French Fries

 **Emincé de Veau à la Zurichoise / Sliced Veal Zurich-Style** Dégustation (100gr) **29.00**

Sauce Crémeuse aux Champignons et Rösti
Creamy Mushrooms Sauce and Rösti Potatoes

Portion (140gr) **36.00**

 **Curry Casimir / Casimir Curry** Dégustation (100gr) **24.00**

Émincé de Veau, Sauce Curry, Riz Jasmin, Chutney de Mangue
Sliced Veal in a Creamy Curry Sauce, Jasmin Rice, Mango Chutney

Portion (140gr) **30.00**

PROVENANCE / ORIGIN

Bœuf : Suisse / Beef: Switzerland
Veau : Suisse / Veal: Switzerland
Poulet : Suisse / Poultry : Switzerland

TVA et service inclus

Entrées / Appetizers

CHF

Œuf Poché / Poached Egg

14.00

Sauce Hollandaise, Salade de Lentilles, Croustillant de Lard Sec du Valais
Hollandaise Sauce, Lentils Salad, Cracker of Dried Lard from the Valais Region

Dame Tartine / Smoked Salmon

23.00

Saumon Fumé d'Ecosse Servi sur Pain Grillé
Scottish Smoked Salmon Served on Bread

Assiette de Charcuterie / Delicatessen Platter

Viande des Grisons, Lard, Jambon Cru / Dried Meat, Lard, Ham
Avec Fromage/ with Cheese

(70g)

17.00

(75g)

22.00

Croustillant de Queues de Crevettes Géantes / Crispy King Prawn Tails

22.00

Sauce Thaï, Soja et Gingembre Confit
Thai Sauce, Soybeans and Candied Ginger

Soupe / Soup

Velouté Dubarry / Cauliflower Velouté

14.00

Chou-fleur, Pommes de Terre, Crème parfumée à l'Huile aromatisée à la Truffe
Cauliflower, Potatoes, Cream with Truffle Scented Oil

PROVENANCE / ORIGIN

Saumon : Ecosse / **Salmon**: Scotland

Crevettes : Vietnam / **Prawn**: Vietnam

Porc: Suisse / **Pork**: Switzerland

Bœuf : Suisse / **Beef**: Switzerland

TVA et service inclus

Salades / Salads

CHF

Salade Verte ou Crudités de Saison / Green Salad or Seasonal Raw Vegetable Salad

10.00

Sauce de Votre Choix : Italienne, Française ou Balsamique

Choice of Dressing: Italian, French or Balsamico

Salade César Mövenpick / Mövenpick's Caesar Salad

18.00

Laitue Romaine, Parmesan, Croûtons, Lard et Sauce César Maison

Romaine Lettuce, Parmesan Cheese Shavings, Croutons, Bacon and Homemade Caesar Dressing

Avec Poulet et Œuf / With Chicken and Egg

26.00

Salade Olympique / Olympic Salad

Mignons d'Agneau Sautés, Olives Taggiasche, Féta, Feuilles de Vigne et Artichauts Marinés

Sautéed Lamb Fillets, Taggiasche Olives, Feta Cheese, Wine Leaves and Marinated Artichokes

Dégustation

20.00

Portion

29.50

Mets Végétariens et Végétaliens / Vegetarian and Vegan Courses

Wok de Tofu "Teppanyaki" / Wok-Fried Tofu Teppanyaki-Style

24.00

Légumes de Saison Parfumés à la Coriandre

Seasonal Vegetables Scented with Coriander

Tortellini à la Ricotta / Ricotta Cheese Tortellini

27.00

Epinards Cuisinés à la Crème et au Parmesan

Spinach Cooked with Cream and Parmesan Cheese

PROVENANCE / ORIGIN

Poulet : Suisse / Poultry: Switzerland

Agneau : Nouvelle Zélande / Lamb: New-Zealand

TVA et service inclus

Poissons / Fish

CHF

Filets de Perche / Perch Fillets

(180gr) 35.00

Filets de Perche Meunière Servis avec Pommes Frites et Salade Verte
Pan-Fried Perch Fillets Meunière-Style, Served with French Fries and Green Salad

Pavé de Sandre de ligne Rôti / Pan-Fried Zander Fillet

(160gr) 39.00

Pommes de Terre Vapeur, Pousses d'Épinard aux Pignons de pin, Beurre Meunière
Steam Potatoes, Spinach Sprouts with Pine Nuts, Browned Butter

Traditionnel Fish & Chips / Traditional Fish & Chips

25.00

Servi avec Sauce Tartare et Sauce Curry
Served with Tartar Sauce and Curry Dip

Viandes et Grillades / Meat

Entrecôte de Bœuf Suisse / Swiss Beef Entrecote

(200gr) 49.00

Pommes Frites, Légumes de Saison, Beurre Maître d'Hôtel
French Fries, Seasonal Vegetables, Maître d' Butter

PROVENANCE / ORIGIN

Filets de Perche : Estonie et Irlande / **Perch Fillets**: Estonia and Ireland
Bœuf : Suisse / **Beef**: Switzerland
Sandre : France / **Zander**: France

Desserts / Desserts	CHF
St Honoré Citron et Noisette / St Honoré Cake with Lemon and Nuts	7.50
Tiramisu aux Fruits Exotiques / Tiramisu with Exotic Fruits	7.50
Carré Mousse au Chocolat Lait et Cassis / Milk Chocolate Mousse Cake with Cassis	7.00
Financier Pomme et Caramel / Almond Cake with Apple and Caramel	6.00
Strudel aux Pommes / Apple Strudel Strudel aux Pommes, Sauce Vanille et Boule de Glace Vanilla Dream Apple Strudel with Vanilla Sauce and a Scoop of Vanilla Dream Ice Cream	12.00
Café Gourmand / Coffee « Gourmand » Café ou Thé Accompagné de Mini-Desserts Coffee or Tea served with Mini-Desserts	13.00
Moelleux au Chocolat / Soft Chocolate Cake Moelleux au Chocolat Cœur Fondant au Toblerone, Boule de Glace Vanilla Dream Soft Chocolate Cake with Melting Toblerone Core, Vanilla Dream Ice-Cream	11.00

Demandez notre Carte des Glaces / Ask for our Ice-Cream Menu

Le coin des enfants / Kids' corner

	CHF
Miss Market Nuggets de Poulet Servis avec Frites et Légumes de Saison, Sauce Ketchup Chicken Nuggets Served with French Fries, Seasonal Vegetables and Ketchup	18.00
Wow Penne Servis avec Sauce Tomate et Fromage Pasta with Tomato Sauce and Emmental Cheese	12.00
Smiley Burger de Bœuf dans son Pain avec Emmental et Salade Verte, Servi avec des Pommes Frites Beef Burger with Emmental Cheese, Lettuce and French Fries	19.50
Moby Dick Filet de Féra du Lac Léman au Coulis de Tomates Servi avec Riz et Légumes Pollan Fillet from the Lake of Geneva with Tomato Sauce, Served with Rice and Seasonal Vegetables	19.50

Avec ton menu enfant, nous te servons un sirop de framboise,
un thé froid rafraîchissant ou une autre boisson de ton choix.

With your kid's menu we offer you a raspberry syrup,
a refreshing Ice Tea or another drink of your choice.