

## Drinks & Snacks Menu

	Page
Jus et nectars   Juices and nectars	2
Boissons sans alcool   Soft drinks	2
Boissons chaudes   Hot beverages	3
Cocktails sans alcool   Cocktails alcohol free	4
Cocktails	6
Apéritifs	8
Spiritueux et liqueurs   Spirits and liquors	10
Vins au verre   Wines by the glass	12
Champagne et vins mousseux   Champagne & sparkling wines	13
Vins en bouteille   Wines by the bottle	14
Bières   Beers	15
Menu	17

## Jus et nectars de fruits | Fruit juices and nectars

Airelles   Ananas   Fruits de la passion   Mangue	30 cl	6.00
Orange   Pamplemousse   Pomme   Tomate	30 cl	6.00

Cranberry | Pineapple | Passion fruit | Mango  
Orange | Grapefruit | Apple | Tomato

## Jus de fruits pressés | Freshly squeezed fruit juice

Orange	30 cl	8.00
Citron   Lemon		

## Eaux Minérales | Mineral waters

Arkina bleu	40cl	6.50
Arkina bleu	80cl	10.00
Rhazünser	40cl	6.50
Rhazünser	80cl	10.00
Perrier	33cl	6.00

## Boissons sans alcool | Soft drinks

Lait froid ou chaud   Cold or hot milk	30cl	3.00
Ginger beer fever tree	20cl	9.00
Bitter San Pellegrino	10cl	6.00
Coca-cola   Coca-cola light   Coca cola zero	33cl	6.00
Fanta	33cl	6.00
Ginger ale	20cl	6.00
Schweppes bitter lemon	20cl	6.00
Schweppes tonic   pink pepper   hibiscus	20cl	6.00
Sprite	33cl	6.00
Fusetea pêche ou citron   Fusetea peach or lemon	30cl	6.00
Ramseier	30cl	6.00
Red bull	20cl	7.00

## **Boissons chaudes I Hot beverages**

Mövenpick fairtrade café	4.90
Mövenpick fairtrade décaféiné	4.90
Mövenpick fairtrade espresso	4.90
Ristretto	4.90
Renversé I Coffee with milk	5.50
Chocolat chaud I Hot chocolate	6.00
Latte macchiato	6.00
Double espresso	6.40
Cappuccino	6.00
Café viennois I Viennese coffee	7.00
Chocolat viennois I Viennese chocolate	7.00

## **Thés et infusions I Teas and herbal teas**

English breakfast	5.50
Earl grey	5.50
Assam	5.50
Thé vert I Green tea	5.50
Darjeeling royal	5.50
Detox	5.50
Fruits bio	5.50
Fruits estivaux I Summer fruits	5.50
Menthe poivrée I Peppermint	5.50
Fruits rouges I Red fruits	5.50
Herbes des Alpes Suisses I Switzerland Alpine Herbs	5.50
Camomille I Chamomile	5.50
Verveine I Verbena	5.50
Rooibos vanille I Vanilla rooibos	5.50
Jasmin I Jasmine	5.50

## Cocktails sans alcool I Cocktails alcohol free

16.00

### L'Ere Elle

Jus d'airelles I sirop de gingembre I citron vert I perrier  
Cranberry juice I ginger syrup I lime I perrier

### Siesta

Mélange de jus de fruits exotiques I sirop de grenadine  
Mix of exotic fruit juices I grenadine syrup

### Pomme d'Happy

Jus de pomme I jus de citron vert I menthe fraiche I perrier  
Apple juice I lime juice I fresh mint I perrier

### Shirley Temple

Sirop de grenadine I jus de citron I ginger ale  
Grenadine syrup I lemon juice I ginger ale

### Virgin Colada

Jus d'ananas I crème de coco  
Pineapple juice I coconut cream

## Cocktails

22.00

**Envie d'un cocktail classique? N'hésitez pas à demander à nos barmen qui se feront un plaisir de les réaliser pour vous.**

**Do you fancy a classic cocktail? Just ask the bartenders, they will make it for you with pleasure.**

## Cocktails légers | Light cocktails

16.00

### **Aperol Spritz**

Aperol | prosecco | perrier

Aperol | prosecco | perrier

### **Campari Spritz**

Bitter campari | prosecco | perrier

Bitter campari | prosecco wine | perrier

### **Martini Royale**

Martini blanc | prosecco

Martini bianco | prosecco wine

### **Bellini**

Jus de pêche | prosecco

Peach juice | prosecco wine

### **Hugo**

Bols elderflower | jus de citron vert | prosecco | perrier

Bols fleur de sureau | lime juice | prosecco wine | perrier

### **Cherry Spritz**

Liqueur de cerises | prosecco | perrier

Cherry liquor | prosecco wine | perrier

### **Passion Spritz**

Passoa | prosecco | perrier

Passoa | prosecco wine | perrier

### **Pimm's**

Pimm's | limonade

Pimm's | lemonade

**Basil smash**

Gin Hendrick's | jus de citron vert | basilic | sirop de sucre  
Hendricks Gin | lime juice | basil | sugar syrup

**Pepperisch**

Gin The botanist | jus de citron vert | sirop de sucre | tonic poivre rose  
Hendrick's gin | lime juice | sugar syrup | pink pepper tonic

**Raspurple**

Vodka Cîroc | framboisine | thé baies d'été | sirop de cerise | jus de citron  
Cîroc vodka | framboisine | sommerberries tea | cherry syrup | lemon juice

**Espresso martinuts**

Vodka | sirop de caramel | espresso | Kahlua  
Vodka | caramel syrup | espresso | Kahlua

**Nutmegs'**

Rhum pampero | frangelico | sirop de vanille | noix de muscade  
Pampero rum | frangelico | vanilla syrup | nutmeg

**Dark'n stormy**

Rhum Mount gay | jus de citron vert | ginger beer  
Mount gay rum | lime juice | ginger beer

**Mint julep**

Bourbon woodford reserve | menthe | sucre  
Woodford reserve bourbon | mint | sugar

## **Tribute**

Cognac Remy Martin VSOP I jus de citron I miel suisse I cidre sommersby  
Remy martin VSOP Cognac I lemon juice I swiss honey I sommersby cider

## **Apéritifs I Aperitifs**

		<b>4 cl</b>
Aperol	11.0% alc.	10.00
Martini bianco	15.0% alc.	10.00
Bitter campari	23.0% alc.	10.00
Ricard	45.0% alc.	10.00

## **Porto**

		<b>7 cl</b>
Porto rouge Noval I Late bottled vintage	19.5% alc.	10.00
Porto blanc Noval	19.5% alc.	10.00
Porto rouge Noval I Tawny 20 ans	20.5% alc.	28.00

## **Whiskies Blends**

		<b>4cl</b>
J&B	40.0% alc	19.00
Johnny Walker red label	40.0% alc.	18.00
Johnny Walker black label 12 ans	40.0% alc.	20.00
Jameson	40.0% alc.	19.00
Chivas regal 12 ans	40.0% alc.	21.00
Jack daniel's	40.0% alc.	19.00
Woodford reserve	40.0% alc.	22.00

## **Scotch Whiskies Single Malts**

		<b>4cl</b>
Lagavulin 16 ans	43.0% alc.	26.00
Bruichladdich The classic lady	40.0% alc	24.00
Ardbeg 10 ans	46.0% alc.	24.00
Laphroaig 10 ans	40.0% alc.	24.00
Oban	43.0% alc.	24.00
Dalwhinnie 15 ans	43.0% alc.	24.00
Cragganmore 12 ans	40.0% alc.	22.00



## Spiritueux I Spirits

### Gin

**4cl**

The Botanist	46.0% alc	22.00
Bulldog	40.0% alc	22.00
Hendrick's	41.4% alc.	21.00
Bombay Sapphire	40.0% alc.	20.00
Tanqueray	43.1% alc.	20.00

### Vodka

**4 cl**

Grey Goose	40.0% alc.	22.00
Ciroc	40.0% alc	21.00
Absolut	40.0% alc.	19.00
Smirnoff	40.0% alc.	18.00

### Rhum

**4 cl**

Zacapa 23 ans	40.0% alc.	26.00
Diplomático	40.0% alc	25.00
Mount gay XO	43.0% alc	24.00
Havana 7 ans	40.0% alc.	22.00
Bacardi Superior	37.5% alc.	19.00

### Téquila

**4 cl**

José Cuervo especial	38.0% alc.	21.00
José Cuervo blanco	40.0% alc.	19.00

## Autres spiritueux, digestifs | Other spirits, digestives

<b>Calvados</b>		<b>4 cl</b>
Père Magloire VSOP	40.0 %alc	24.00
<b>Cognac</b>		<b>4 cl</b>
Rémy Martin XO	40.0% alc.	39.00
Rémy Martin VSOP	40.0% alc.	24.00
<b>Armagnac</b>		<b>4 cl</b>
Laubade	40.0% alc	29.00
Du Vignau VSOP	40.0% alc.	20.00
<b>Autres spiritueux   Other spirits</b>		<b>4 cl</b>
Amaretto Disaronno	28.0% alc.	19.00
Appenzeller Alpenbitter	29.0% alc.	19.00
Bailey's	17.0% alc.	19.00
Cointreau	40.0% alc.	19.00
Drambuie	40.0% alc.	19.00
Get 27	21.0% alc.	19.00
Limoncello	30.0% alc.	19.00
Malibu	21.0% alc.	19.00
Captain Morgan	35.0% alc	19.00
<b>Eaux de vie</b>		<b>4 cl</b>
Abricotine	40.0% alc.	19.00
Framboisine	40.0% alc.	19.00
Williamine	40.0% alc.	19.00
Grappa di Moscato Sibona	42.0% alc	19.00
Grappa di Barbera Sibona	42.0% alc.	19.00

## Vins au verre | Wines by the glass

Nos millésimes sont sous réserve de modification

Vintages subject to change

### Vins blancs | White wines

Aigle Les Murailles   Chasselas 2017 Henri Badoux   Chablais   Suisse	12.00
Chablis Champ des Ducs   Chardonnay 2018 Domaine Alain Geoffroy   Bourgogne   France	10.00
Puiten   Pinot gris 2017 Schreckbichl Colterenzio   Südtirol   Italie	9.00
Pouilly fumé   sauvignon blanc 2018 La Chanteraine   Loire   France	10.50

### Vins rouges | Red wines

Le Vieux Clocher   Pinot Noir 2017 Domaine des Bossons   Genève   Suisse	11.00
Chianti DOCG Castiglioni   Sangiovese, Merlot 2017 Marchese Frescobaldi   Toscane   Italie	9.00
Vieux Château Palon   Merlot, Cabernet Franc 2015 Montagne Saint Emilion   Bordeaux   France	15.00

### Vins rosés | Rose wines

Jas d'Esclans   Côte de Provence Grenache, Cinsault, Syrah et Mourvèdre 2018	10.00
---	-------

## Vins en bouteille | Wines bottle

Nos millésimes sont sous réserve de modification | Vintages subject to change

### Vins blancs | White wines

Aigle Les Murailles   Chasselas 2017 Henri Badoux   Chablais   Suisse	70.00
Pouilly fumé   sauvignon blanc 2018 La Chantereine   Loire   France	65.00
Puiten   Pinot gris 2017 Schreckbichl Colterenzio   Südtirol   Italie	60.00
Chablis Champ des Ducs   Chardonnay 2018 Domaine Alain Geoffroy   Bourgogne   France	55.00

### Vins rouges | Red wines

Vieux Château Palon   Merlot, Cabernet Franc 2015 Montagne Saint Emilion   Bordeaux   France	90.00
Le Vieux Clocher   Pinot Noir 2017 Domaine des Bossons   Genève   Suisse	60.00
Chianti DOCG Castiglioni   Sangiovese, Merlot 2017 Marchese Frescobaldi   Toscane   Italie	50.00

### Vins rosés | Rose wines

Jas d'Esclans   Côte de Provence Grenache, Cinsault, Syrah et Mourvèdre 2018	55.00
---	-------

## Champagnes et vin mousseux Champagne and sparkling wine

<b>Champagnes et vin mousseux I Champagne and sparkling wine</b>		<b>1 dl</b>
Laurent Perrier Brut	12% alc	20.00
Cuvée Mövenpick I F.Malétrez I	12.5% alc	16.00
Prosecco Colli Nobili	11% alc.	12.00

## Champagnes et vin mousseux I Champagne and sparkling wine

		<b>0.75 l</b>
Prosecco Colli Nobili	11% alc.	70.00

## Champagne brut

Cuvée Mövenpick I F.Malétrez I	12.5% alc	110.00
Laurent Perrier brut	12% alc.	140.00
Veuve Clicquot brut	12% alc	170.00

## Champagne rosé

Veuve Clicquot rosé 2004	12% alc.	230.00
Laurent Perrier rosé	12% alc.	210.00

<b>Bières à pression I Draft beers</b>	<b>dl</b>	<b>CHF</b>
<b>Cardinal</b> - 4.8% alc. (Suisse)	3 dl	6.50
	5 dl	10.00
<b>Dunkle Perle</b> - 5.5% alc. (Suisse)	3 dl	6.50
	5 dl	10.00
<b>Franziskaner</b> - 5% alc. (Allemagne)	3 dl	7.00
	5 dl	11.00
<b>Grimbergen</b> - 6.7% alc. (Belgique)	3 dl	7.50
	5 dl	12.00
<b>Bières Bouteille I Bottled beers</b>		
<b>Valaisanne Pale Ale</b> - 5.2% alc.(Suisse)	bouteille 33cl	11.00
<b>Corona Extra</b> - 4.6% alc.(Mexique)	bouteille 35.5cl	10.00
<b>Carlbserg</b> - 5% alc. (Danemark)	bouteille 33cl	9.00
<b>Ginger beer fever tree</b> - 0% alc. (UK)	bouteille 20cl	9.00
<b>Feldschlösschen Sans Alcool</b> - 0% alc. (Suisse)	bouteille 33cl	7.00
<b>Feldschlösschen Hopfenperle</b> -5.2% alc (Suisse)	bouteille 33cl	7.00
<b>Cidre I Cider</b>		
<b>Somersby</b> - 4.5% alc.(Suisse)	bouteille 33cl	9.00

## **Menu**

**Lundi au Vendredi : 14h00 - 23h30**  
**Monday to Friday : 2 pm - 11.30 pm**

**Samedi et Dimanche : 11h30 - 23h30**  
**Saturday and Sunday : 11.30 am - 11.30 pm**

**Certains plats peuvent contenir des allergènes.**  
**Notre équipe se fera un plaisir de vous proposer une alternative.**

**Some dishes may contain allergens.**  
**Our team will be pleased to propose you an alternative.**

*“Nous ne faisons rien d’extraordinaire, nous faisons des choses ordinaires d’une manière extraordinaire”*

*“We do nothing special, we do ordinary things in an extraordinary way”*

***Ueli Prager***

**Des recettes traditionnelles suisses revisitées par Mövenpick pour séduire les palais modernes, mariant tradition et innovation culinaire. Savourez ces mets classiques, toujours cuits à la perfection, dans nos restaurants du monde entier.**

#### **Tartare de bœuf**

L'un des plus grands succès culinaires du Mövenpick, perfectionné par nos chefs au fil du temps, le steak tartare est un véritable classique, non seulement en Suisse mais dans le monde entier.

#### **Riz Casimir**

Le curry et les fruits tropicaux suggèrent une origine exotique, et pourtant le riz Casimir a été inventé dans les cuisines du Mövenpick par notre fondateur, le légendaire Ueli Prager. Il est servi dans nos restaurants depuis 1952 !

#### **Veau à la zurichoise**

Du veau succulent dans une sauce à la crème et aux champignons alléchante, servi avec le traditionnel rösti croustillant; un plat typiquement suisse apprécié dans les restaurants Mövenpick du monde entier.

#### **Gâteau suisse aux carottes**

Une version moderne du traditionnel « Rüebl Chueche », notre gâteau aux carottes contemporain sans gluten est léger en bouche mais haut en saveur et garni d'un glaçage au fromage à la crème doux et velouté.

#### **Local cuisine, global appeal**

**Traditional Swiss recipes revisited by Mövenpick to entice the modern palate, marrying tradition with culinary innovation. Savour these classic dishes, always cooked to perfection, in our restaurants worldwide**

#### **Beef tartare**

One of Mövenpick's greatest culinary successes, perfected by our chefs over time, steak tartare is true classic, not only in Switzerland, but worldwide.

#### **Riz Casimir**

Curry and tropical fruit flavours suggest an exotic origin, yet Riz Casimir was invented in the Mövenpick kitchen by our founder, the legendary Ueli Prager. It's been served in our restaurants since 1952!


#### **Zürich-style veal**

Succulent veal in a mouth-watering cream and mushroom sauce, served with a traditional crispy rösti, a quintessential Swiss dish popular at Mövenpick restaurants the world over.

#### **Swiss carrot cake**

A modern take on the traditional Swiss 'Rüebl Chueche', our contemporary gluten-free carrot cake is light to bite, but big on flavour and topped with a smooth and velvety cream cheese glaze.



<b>Veau à la zurichoise   Zurich-style veal</b>	<b>36.00</b>
Emincé de veau   champignons de Paris Sauce à la crème   rösti au beurre Sliced veal   button mushrooms   cream sauce   butter rösti	
<b>Riz Casimir   Rice casimir</b>	<b>34.00</b>
Emincé de veau   sauce curry douce   riz jasmin   fruits exotiques sambal   chips de crevette Sliced veal   mild curry sauce   jasmine rice   exotic fruits sambal   crispy krupuk	
<b>Tartare de bœuf   Beef tartare</b> 	
Doux   moyen ou piquant   toasts briochés	petit   small <b>19.00</b>
Mild   medium or fiery   brioche toasts	grand   large <b>31.00</b>
Cognac fin, calvados ou whisky	<b>+3.00</b>
<b>Gâteau suisse aux carottes   Swiss carrot cake</b>	<b>10.00</b>
Gâteau aux carottes sans gluten   glaçage au fromage   carottes confites Gluten-free carrot cake   cream cheese glace   candied carrots	
<b>Accompagnements   Side dishes</b>	<b>6.00</b>
Frites   Salade   Riz   Légumes French fries   Salad   Rice   Vegetables	



*Plat végétarien | Vegetarian dish*



*Produits suisses | Swiss products*

## Entrées et salades | Starters and salads

### Salade César | Caesar salad 26.00

Laitue romaine | poulet | sauce délicate ail-anchois | bacon  
croûtons briochés | oignons rouges

Romana lettuce | chicken | delicate garlic-anchovy dressing | bacon  
brioche croûtons | red onions

### Mozzarella bufala & tomate | Bufala & mozzarella 24.00

Tomates couleur | mozzarella au lait de bufflonne | gressin  
basilic | huile d'olive

Trio tomatoes | bufala mozzarella | grissini  
basil | olive oil

### Saumon fumé Mövenpick | Mövenpick smoked salmon 19.00

Saumon fumé bio | crème de raifort | toasts briochés

Organic smoked salmon | horseradish cream | brioche toasts

### Soupe à la tomate | Tomato soup 16.00

Mozzarella au lait de bufflonne | tomates cerise | basilic | gressins

Bufalino mozzarella | cherry tomatoes | basil | grissini

## Tartes flambées | Flamed tarts

### Tartufo 23.00

Crème | oignons | lardons | roquette | huile de truffe | tomates | parmesan

Cream | onions | diced bacon | arugula | truffle oil | tomatoes | parmesan

### Traditionnelle | Traditionnal 15.00

Crème | oignons | lardons

Cream | onions | diced bacon



*Plat végétarien | Vegetarian dish*

## Plats principaux | Main dishes

**Entrecôte de bœuf | Beef sirloin**  **50.00**

Boeuf pâturage Suisse | frites de pomme dauphine | légumes de saison à l'huile d'olive | sauce café de Paris  
Grass-fed Swiss beef | dauphine potato fries | seasonal vegetables with olive oil | café de Paris sauce

**Veau à la zurichoise | Zurich-style veal** **36.00**

Emincé de veau | champignons de Paris | Sauce à la crème | rösti au beurre  
Sliced veal | button mushrooms | cream sauce | butter rösti

**Riz Casimir | Rice casimir** **34.00**

Emincé de veau | sauce curry douce | riz jasmin | fruits exotiques sambal | chips de crevette  
Sliced veal | mild curry sauce | jasmine rice | exotic fruits sambal | crispy krupuk

**Pavé de saumon | Salmon steak**  **32.00**

Pavé de saumon Suisse cuit à l'unilatéral | lissé de courgette | légumes de saison | riz basmati  
Swiss salmon steak cooked on one side | smoothed zucchini | seasonal vegetables | basmati

**Rösti bufala mozzarella e pomodoro**  **24.00**

Rösti | mozzarella au lait de bufflonne | trio de tomates | tomate au four | pesto maison au basilic  
Bufala mozzarella | trio tomatoes | oven tomato | home-made basil pesto

**Linguine crema di pesto | Crema di pesto linguine**  **20.00**

Crème de pesto | tomate cerise | grana padano  
Pesto cream | cherry tomato | grana padano



*Plat végétarien | Vegetarian dish*



*Produits suisses | Swiss products*

<b>Double cheeseburger</b>	<b>38.00</b>
Double Hamburger 100% boeuf I pain au sésame I gruyère tomate I cornichons I salade I oignons I sauce Mövenpick burger I frites Double 100% beef patty I sesame bun I gruyère cheese tomato I pickles I lettuce I onions I Mövenpick burger sauce I french fries	
<b>Burger au Gruyère I Gruyère Burger</b>	<b>35.00</b>
Hamburger 100 % boeuf I pain au sésame I gruyère I bacon I oeuf au plat tomate I cornichons I oignons I salade I sauce burger Mövenpick I frites 100 % Beef patty I sesame bun I gruyère cheese I bacon I fried egg tomato I pickles I onions I lettuce I Mövenpick burger sauce I french fries	
<b>Burger d'été I Summer burger</b>	<b>34.00</b>
Hamburger 100% boeuf grillé I pain au sésame I bufala I roquette tomates séchées I oignons I sauce barbecue I frites 100% grilled beef patty I sesame bun I bufala I arugula salad dried tomatoes I onions I barbecue sauce I french fries	
<b>Cheeseburger</b>	<b>30.00</b>
Hamburger 100% boeuf I pain au sésame I gruyère tomate I cornichons I salade I oignons I sauce Mövenpick burger I frites 100% beef patty I sesame bun I gruyère cheese tomato I pickles I lettuce I onions I Mövenpick burger sauce I french fries	
<b>The Club sandwich</b>	<b>28.00</b>
Toast I poitrine de poulet I bacon de porc I laitue I tomate mayonnaise I frites Toast I chicken breast I pork bacon I lettuce I tomato mayonnaise I french fries	
<b>Croque-Monsieur</b>	<b>20.00</b>
Pain blanc I jambon fermier I gruyère I tomates cerise White bread I farmer's ham I gruyère cheese I cherry tomatoes	
<b>Supplément oeuf I Egg supplement</b>	<b>+2 CHF</b>

## Tapas

### **Assiette sushi | Sushi plate** **35.00**

Disponible du lundi au samedi de **18h30** à **21h30** uniquement

Available from Monday to Saturday from **18h30** to **21h30** only

8 uramaki californien | 2 nigiri saumon | 2 nigiri thon

8 californian uramaki | 2 nigiri salmon | 2 nigiri tuna

### **Assortiment de tapas | Tapas** **24.00**

Disponible tous les jours de 11h30 à 23h30.

Available everyday from 11 am to 11.30 pm

Crevettes panées | tranches de saumon fumé  
samosas végétariens | brochettes poulet yakitori |  
pièces de gruyère suisse

Breaded Shrimps | slices of smoked salmon |  
vegetables samosaschicken skewers yakitori |  
pieces of swiss gruyère

### **Crevettes panées | Breaded shrimps** **14.00**

Crevettes panées | sauce aigre douce | 6 pièces

Breaded shrimps | sweet and sour sauce | 6 pieces

### **Samossas de légumes | Vegetables samosas** **13.00**

Samossas de légumes | sauce mangue | 6 pièces

Vegetables samosas | mango sauce | 6 pieces



*Plat végétarien | Vegetarian dish*