

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 nouveau restaurant
« Les Saisons »
Discover our new restaurant “Les Saisons”



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.

GO HEALTHY

CHF

Thon et Vitello montés en Sandwich, Mesclun et Huile d'Olive (40g) **21.00**
Vitello and Tuna Sandwich with Garden Greens and Olive Oil Dressing

Orecchiette avec Saint-Jacques, Broccolis, Piments Colorés **21.00**
Orecchiette with Sea Scallops, Broccoli and Colored Chillis

Filet de Loup aux Tomates Confites et Coriandre, Riz (160g) **33.00**
Seabass Fillet with Confit Tomatoes, Coriander and Rice

Suprême de Pintade aux Chanterelles, Ciboulette, Gnocchi de Semoule (160g) **33.00**
Guinea Fowl Breast with Chanterelle Mushrooms and Chive, Served with Semolina Gnocchi

Tartelette fine aux Abricots, Boule de Glace Vanilla Dream **8.00**
Apricot Tart with Vanilla Dream Ice-Cream

Gratin de Baies d'Été Léger, Sorbet aux Framboises et Dips de Yaourt **8.00**
Light Summer Berries Gratin with Raspberry Sherbet and Yogurt Dip

Notre menu 'Go Healthy' est composé d'ingrédients de saison assurant une fraîcheur équilibrée. Entre 200 et 280 calories pour les entrées, 500 à 650 pour les plats principaux et 30 à 270 calories pour les desserts

Our "Go Healthy" dishes include plenty of seasonal, vitamin-rich produce to ensure you benefit from the freshest ingredients and enjoy true food-life-balance. The starters have between **200** and **280** calories, main courses between **500** and **650** calories and the desserts between **30** and **270** calories.

Les Incontournables de Mövenpick / Mövenpick Classics

CHF

Filet de Féra du Lac Léman Poêlé / Pan-Fried Fillet of Fera from the Lake Léman

(180gr) 35.00

Pommes de Terre Vapeur, 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

Portion (140gr) 31.00

Served with Toast and Butter, The Portion is Served with French Fries

Alcool de Votre Choix / Your Choice of Alcohol:

3.90

Pickburger Royal / Royal Pickburger

(150gr) 25.00

Bœuf, Tranches de Gruyère, Salade, Tomates, Cornichons, Oignons Rouges, Lard, Œuf, Servi avec Pommes Frites

Beef, Sliced Gruyere Cheese, Lettuce, Tomatoes, Gherkins, Red Onions, Bacon, Egg, Served with French Fries

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

Émincé de Veau à la Zurichoise / Sliced Veal Zurich-Style

Dégustation (100gr) 29.00

Sauce Crèmeuse aux Champignons et Rösti

Portion (140gr) 36.00

Creamy Mushrooms Sauce and Rösti Potatoes

Curry Casimir / Casimir Curry

Dégustation (100gr) 24.00

Émincé de Veau, Sauce Curry, Riz Jasmin, Chutney de Mangue

Portion (140gr) 30.00

Sliced Veal in a Creamy Curry Sauce, Jasmin Rice, Mango Chutney

Entrées | Appetizers

CHF

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

Sauce de Votre Choix : Italienne, Française ou Balsamique

Choice of Dressing: Italian, French or Balsamico

10.00

Salade Caprese / Caprese Salad

Salade de Tomates et Mozzarella, Salade de Mesclun, Olives Marinées, Pesto Maison

Tomatoes, Mozzarella Cheese, Mesclun Salad, Marinated Olives, Homemade Pesto

19.00

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

Salade de Crevettes Roses / Pink Shrimp Salad

Crevettes Retour des Iles, Avocat, Cœur de Palmier, Chiffonnade de Salade, Sauce Cocktail

Shrimps with Coconut and Lime, Avocado, Hearts of Palm, Lettuce, Cocktail Sauce

23.00

Tartare de Thon / Tuna Tartar

Thon Rouge, Mangue, Guacamole Maison, Réduction Exotique

Red Tuna, Mango, Homemade Guacamole, Exotic Seasoning

(90g)

25.00

Carpaccio de Boeuf / Beef Carpaccio

Pesto de Roquette, Salade Croquante, Tuile de Parmesan

Arugula Pesto, Crunchy Lettuce, Parmesan Crisp

Entrée

27.00

Plat

38.00

Nos Mets en Cocotte / Dishes Served in a Stew Pot

Pour 1 ou plusieurs personnes / For 1 or more people to share

Fricassée de Poulet « Grand-Mère » / Chicken Friccassée Grandmother-Style	par pers.	31.00
Cuisses de Poulet Fermier, Lardons, Champignons de Paris, Petits Oignons Glacés, Pommes de Terre Château, Légumes à l'Ancienne Organic Chicken Thighs, Lards, Button Mushrooms, Glazed Onions, Château Potatoes, Forgotten Vegetables		
Navarin d'Agneau aux Légumes Primeurs / French Lamb Stew with Vegetables	par pers.	38.00
Sauce au Vin Rouge, Oranges Confites, Légumes et Pommes de Terre Red Wine Reduction, Confit Oranges, Vegetables, Potatoes		

Mets Végétariens et Végétaliens / Vegetarian and Vegan Courses

Tarte Fine aux Tomates / Tomato Tart		20.00
Tomates Fraîches, Moutarde à l'Ancienne, Bouquet de Légumes, Salade parfumée à la Truffe Fresh Tomatoes, Whole-Grain Mustard, Vegetables, Truffle-scented Lettuce		
Nouilles de Riz Sautées / Sauteed Rice Noodles		25.00
Nouilles de Riz, Tagliatelles de Légumes, Tofu, Sauce Soja Rice Noodles, Vegetables Tagliatelle, Tofu, Soy Sauce		
Millefeuille de Légumes / Vegetable Millefeuille		29.00
Millefeuille de Légumes cuits en basse Température, Jus aux Herbes Slow-Cooked Vegetable Millefeuille, Jus with Herbs		

Plats Principaux / Main Courses

CHF

Filet de Bœuf Suisse / Swiss Beef Fillet

(200gr) 52.00

Cuisiné au Romarin, Pommes de Terre « Rattes » Sautées, Légumes de Saison, Jus réduit au Porto
Seared with Rosmary, Sauteed « Ratte » Potatoes, Vegetables, Porto Jus

Filets de Perche / Perch Fillets

(180gr) 35.00

Filets de Perche au Beurre Citronné, Pommes Frites, Salade Verte
Pan-Fried Perch Fillets with Lemon-Butter, French Fries, Green Salad

Trilogie entre Mer et Lac / Fresh and Salt Water Trilogy

(160gr) 35.00

Sandre, Crevettes Géantes, Féra du Lac Léman, Déclinaison de Carottes et Orge Perlé
Zander, Gamba, Fera from the Leman Lake, Carrots Pearl Barley

Traditionnel Fish & Chips / Traditional Fish & Chips

21.00

Servi avec Sauce Tartare et Sauce Curry, Pommes Frites
Served with Tartar Sauce and Curry Dip, French Fries

PROVENANCE / ORIGIN

Filets de Perche : Estonie et Irlande / **Perch Fillets**: Estonia and Ireland

Bœuf : Suisse / **Beef**: Switzerland

Agneau : Nouvelle Zélande / **Lamb**: New-Zealand

Thon : Sri Lanka / **Tuna**: Sri Lanka

Crevettes : Vietnam / **Prawn**: Vietnam

Porc: Suisse / **Pork**: Switzerland

Veau : Suisse / **Veal**: Switzerland

Poulet : Suisse / **Poultry** : Switzerland

Poisson : France / **Fish** : France

Desserts / Desserts

CHF

Tartelette à la Crème Vanillée et Fève de Tonka

Tartlet with Vanilla Cream and Tonka Bean

7.50

Tiramisu aux Framboises / Tiramisu with Raspberry

7.50

Crunchy Cacahuètes

Chocolat Gianduja, Caramel et sa Chantilly Jivana

Guanduja Chocolate, Caramel, Penauts and Jivana Whipped Cream

7.50

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, 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.