

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.

Les Incontournables de Mövenpick / Mövenpick Classics

CHF

Tartare de Bœuf Mövenpick / Mövenpick Beef Tartar

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

Alcool de Votre Choix / Your Choice of Alcohol:

Dégustation (70gr) **23.00**

Portion (140gr) **32.00**

3.90

Gruyère Burger / Gruyere Cheese Burger

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

(150gr) **28.00**

Salade César Mövenpick / Mövenpick's Caesar Salad

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

Romaine Lettuce, Parmesan Cheese, Croutons, Bacon and Homemade Caesar Dressing, Chicken, Egg

Sans Poulet et Œuf/ Whithout Chichen and Egg

28.00

18.00

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

Sauce Crémeuse aux Champignons et Rösti

Creamy Mushrooms Sauce and Rösti Potatoes

Dégustation (100gr) **29.00**

Portion (140gr) **36.00**

Curry Casimir / Casimir Curry

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

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

Dégustation (100gr) **24.00**

Portion (140gr) **30.00**

Entrées | Appetizers

CHF

Velouté de Potimarron / Pumpkin Velouté

Huile parfumé à la Truffe, Eclats de Marrons confits
Truffle Scented Oil, Chestnut Shavings

14.00

Tartine au Chèvre frais / Fresh Goat Cheese on Bread

Ciboulette, Figues caramélisées au Vinaigre Balsamique, Salade verte, Julienne de Légumes
Chives, Caramelized Fig with Balsamic Vinegar, Lettuce, Vegetable Julienne

20.00

Roulade de Saumon fumé / Smoked Salmon Roulade

Saumon fumé de Norvège aux Pousses de Soja, Crème de Raifort, Herbes fraîches, jeunes Pousses
Norwegian smoked Salmon with Soy Sprouts, Horseradish Cream, fresh Herbs, Baby Sprouts

24.00

Salade d'Épinards frais / Fresh Spinach Salad

L'huile de Noix, Poires rôties, Eclats de Noix, Cromesquis de Gorgonzola
Nut Oil, Roasted Pear, Shavings of Nuts, Gorgonzola Croquettes

18.00

Croustillant de Queues de Crevettes Géantes / Crispy King Prawn Tails

Gingembre, Citronnelle, Salade de Choux Chinois, condiments
Ginger, Lemon Grass, Chinese cabbage, Condiments

22.00

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

Nos Mets en Cocotte / Dishes Served in a Stew Pot

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

Cocotte de Ragoût de Cerf au Vin rouge / Stew of Stag with red Wine (180g) per pers. **38.00**
Garniture de Chasse, Pommes de Terre fondantes
Game Season Sides, Steamed Potatoes

Tajine d'Agneau / Lamb Tajine par pers. **38.00**
Légumes confits, Semoule et Raisins
Confit Vegetables, Semolina, Raisins

Mets Végétariens et Végétaliens / Vegetarian and Vegan Courses

Risotto à la Courge / Pumpkin Risotto **27.00**
Parfumé à la Truffe, jeunes Légumes
Scented with Truffle Oil, Baby Vegetables

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

(180gr) **37.00**

Fricassée de Champignons à la provençale, Pommes de Terre, Beurre Citron

Mushroom Fricassée provence-style, Potatoes, Lemon Butter

Filets de Perche / Perch Fillets

(180gr) **37.00**

Filets de Perche au Beurre Citronné, Pommes Frites, Salade Verte

Pan-Fried Perch Fillets with Lemon-Butter, French Fries, Green Salad

Traditionnel Fish & Chips / Traditional Fish & Chips

23.00

Servi avec Sauce Tartare et Sauce Curry, Pommes Frites

Served with Tartar Sauce and Curry Dip, French Fries

Filet de Bœuf Suisse / Swiss Beef Fillet

(200gr) **49.00**

Sauce au Porto, Mousseline de Pommes de terre au Gruyère, Duxelles de Champignons

Porte Jus, Creamy Potato Mash with Gruyere Cheese, Minced Mushrooms

PROVENANCE / ORIGIN

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

Bœuf : Suisse / **Beef**: Switzerland

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

Crevettes : Vietnam / **Prawn**: Vietnam

Veau : Suisse / **Veal**: Switzerland

Poulet : Suisse / **Poultry** : Switzerland

Poisson : France / **Fish** : France

Desserts / Desserts	CHF
La Goutte Exotique Biscuit pain de gène, mousse coco, confit exotique Sponge cake, coconut mousse, exotique filling	7.00
Tartelette Pistache et Framboises Tartlet with Pistachio and Raspberries	7.00
Eclair Praliné feuilletine, Crèmeux au Citron, Chantilly Chocolat Praliné, Lemon Cream, Chocolate Whipped Cream	7.00
Tiramisu aux Abricots / Apricot Tiramisu	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
Gâteau aux Carottes Mövenpick/ Mövenpick Carrot Cake	7.50
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.