

ROOM SERVICE

Salades et soupe / Salads and soup

Salade verte

Avec sauce française ou balsamique

Green salad with french or balsamic dressing

Petite 8.20

Grande

Salade de crudités

Salade verte, endive, tomate, concombre, choux blanc avec sauce française ou balsamique

Green salad, chicory, tomatoes, cucumber and white cabbage with french or balsamic dressing

9.80

Salade paysanne

Salade verte, lardons, fromage râpé, œuf, croutons et sauce française

Green salad with bacon, cheese, egg, croutons and french dressing

16.80

21.80

Salade bressane

Salade verte, poulet grillé, tomate, œuf, maïs, avocat et sauce française*

green salad with fried chicken, tomatoes, egg, corn, avocado and french dressing

16.80

21.80

Salade océane

Salade verte, saumon fumé, crevette, tomate, avocat et sauce française

Green salad with smoked salmon, shrimps, tomatoes, avocado and french dressing

18.20

23.80

Salade de chèvre chaud

Toasts de chèvre chaud, salade verte, tomate, endive, noix, sauce française

Goat cheese toasts, green salad, tomatoes, chicory, nuts and french dressing

17.80

22.80

Salade New-yorkaise

*Entrecôte de bœuf** tranchée (200gr), salade verte, tomate, concombre, maïs et sauce balsamique*

grilled Beef steak (200gr), green salad, tomatoes, cucumber, corn and balsamic sauce

34.80

Potage du jour / Soup of the day

Préparé maison avec légumes frais de saison et ses garnitures

Home-made with seasonal fresh vegetables and garnishes

15.80

* Poulet / Chicken : Brésil / Brasil

** Viande de bœuf / Beef : Suisse / Switzerland

+ Spécialités Suisse / Swiss specialities

Emincé de veau* à la Zurichoise (140gr) 29.80
Servi avec rösti et salade verte
Strips of Veal Zürich style served with Swiss style Rösti potatoes and green salad

Rösti nature 15.80
Swiss style natural Rösti potatoes

****Choix de garniture supplémentaire / Choice of supplement ingredients*
Tomate, fromage, lardons, oignon ou champignon par ingrédient / per ingrédient + 3.10
Tomato, cheese, bacon, onions or mushrooms
2 œufs au plat / 2 fried eggs + 4.80

Rösti complet 27.80
Servi avec toutes les garnitures
Full garnished Swiss style Rösti potatoes

Saucisse de veau de Saint Gall 24.80
Servis avec rösti nature et sauce aux oignons
St Gall's Veal sausage
Served with nature rösti and onion sauce

Les classiques / The classical

Hamburger de bœuf** 22.80
Steak haché de bœuf (150gr), pain, salade, tomate et sauce maison.
Minced Beef (150gr), bun, salad, tomatoes and homemade sauce.

Cheeseburger de bœuf** 25.80
Steak haché de bœuf (150gr), pain, fromage Suisse, salade, tomate et sauce maison.
Minced Beef (150gr), bun, Swiss cheese, salad, tomatoes and home-made sauce.

Tartare de Bœuf, coupé au couteau** (140gr) 27.80
Accompagné de toast brioché, beurre, sauce chili et pulpe de gingembre.
Beef Tartar (140gr) served with toasts, butter, chilli sauce and ginger pulp

Tartare de Bœuf au cognac, coupé au couteau** (140gr) 31.80
Accompagné de toast brioché, beurre, sauce chili et pulpe de gingembre.
Beef Tartar (140gr) with cognac served with toasts, butter, chilli sauce and ginger pulp

Nos Hamburgers et Tartares sont servis avec salade verte et pommes frites
Our Hamburgers and Tartars are served with green salad and French fries

* Viande de veau / Veal : Suisse / Switzerland
 ** Viande de bœuf / Beef : Suisse / Switzerland

Nos pâtes / Our pasta

Spaghetti bolognaise	22.80
<i>Sauce tomate, viande pure bœuf**</i>	
<i>Tomatoes sauce, pure beef meat</i>	
Spaghetti à l'arrabiata	21.60
<i>Sauce tomate, oignon, ail, piment, huile d'olive et basilic</i>	
<i>Tomatoes sauce, onion, garlic, chili, olive oil and basil</i>	
Penne carbonara	24.10
<i>Lardons, œuf, crème, grana Padano</i>	
<i>Bacon, eggs, cream, grana Padano</i>	
Spaghetti aux deux saumons	28.60
<i>Crème, saumon frais et fumé</i>	
<i>Cream, fresh and smoked salmon</i>	

Nos Viandes / Our Meats

Entrecôte de bœuf** grillée (200gr)	34.80
<i>Servie avec pommes frites. Sauce beurre aux herbes ou aux trois poivres ou béarnaise</i>	
<i>Grilled beef steak served with French fries and butter sauce with herbs or bearnaise</i>	
<i>or mixed Wight, three pepper</i>	
Suprême de volaille* rôti au thym citronné	29.80
<i>Servi avec salade verte et pommes frites.</i>	
<i>Roasted chicken breast and lemon thyme served with green salad and French fries</i>	

Nos Poissons / Our Fishs

Médillons de Lotte au poivre vert	32.60
<i>Accompagné de petites pommes tournées et légumes du marché</i>	
<i>Monkfish medallion with green pepper.</i>	
<i>Served with small potatoes and market vegetables.</i>	
Escalope de saumon cuite à l'unilatéral	24.60
<i>Accompagné de petites pommes tournées et légumes du marché</i>	
<i>Salmon escalope unilateral cooked.</i>	
<i>Served with small potatoes and market vegetables.</i>	

** Viande de bœuf / Beef : Suisse / Switzerland

* Poulet / Chicken : Suisse / Switzerland

Desserts

<i>Tarte au citron maison</i>	8.20
<i>Lemon pie</i>	
<i>Panna cotta aux fruits rouges</i>	8.20
<i>Panna Cotta with red fruits</i>	
<i>Moelleux au chocolat</i>	8.20
<i>Soft cake of chocolate</i>	
<i>Salade de fruits frais</i>	7.80
<i>Fresh Fruit salad</i>	
<i>Crumble aux fruits rouges</i>	10.20
<i>Red Fruit Crumble</i>	
<i>Glace Ben & Jerry's</i>	6.90
<i>Ben & Jerry's ice cream</i>	
<i>Boules de glace au choix</i>	<i>par boule / per scoop</i> 3.20
<i>Chocolat, vanille, café, pistache, fraise et citron</i>	
<i>Chocolate, vanilla, coffee, pistachio, strawberry and lemon</i>	
<i>Café gourmand</i>	11.20
<i>Gourmet coffee</i>	