



**Petit Déjeuner Continental**  
*Continental Breakfast*

39.-

**Café, chocolat, ovomaltine ou thé**  
*Coffee, hot chocolate, ovaltine or tea*

**Jus de fruits fraîchement pressé**  
*Freshly squeezed fruit juice*

**Choix de viennoiseries ou sélection de pains frais**  
*Selection of breakfast pastries or fresh assorted breads*

**Confitures, miel et beurre d'Echiré**  
*Marmalades, honey and Echiré butter*

**Yaourt nature, allégé ou aux fruits**  
*Plain, low-fat or fruit yoghurt*

**Petit Déjeuner Mandarin**  
*The Mandarin Breakfast*

49.-

**Café, Chocolat, Ovomaltine ou Thé**  
*Freshly brewed coffee, hot chocolate, ovaltine or tea*

**Jus de fruits fraîchement pressé**  
*Freshly squeezed fruit juice*

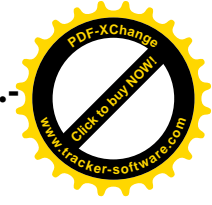
**Choix de viennoiseries ou sélection de pains frais**  
*Selection of breakfast pastries or fresh assorted breads*

**Confitures, miel et beurre des Alpes**  
*Marmalades, honey and butter from the Swiss Alps*

**Yaourt nature, allégé ou aux fruits**  
*Plain, low-fat or fruit yoghurt*

**Deux œufs servis à votre convenance et garniture au choix  
(lard, saucisse de porc, boudin noir, Roësti ou tomates au four)**

*Two eggs any style served with a garnish of your choice  
(bacon, pork sausages, black pudding, hash brown and tomatoes)*



**Petit Déjeuner Bien Être**  
*Mandarin Lifestyle Breakfast*

45.-

**Café, chocolat, ovomaltine ou thé**  
*Coffee, hot chocolate, ovaltine or tea*

**Jus de fruits fraîchement pressé**  
*Freshly squeezed fruit juice*

**Omelette blanche accompagnée de tomates cuites, brocoli à la vapeur et quinoa**  
*Egg white omelet with cooked tomatoes, steamed broccoli and quinoa*

**Myrtilles fraîches, fromage frais granulé ou yaourt allégé**  
*Fresh blueberries, cottage cheese or low fat yoghurt*

**Granola ou céréales complètes servis avec du lait écrémé ou lait de soja**  
*Granola or all bran served with skimmed or soy milk*

**Pain sans gluten et confitures sans sucre ajouté**  
*Gluten free breads and sugar free breakfast jams*



## **Buffet Suisse** *Swiss buffet breakfast*

**49.-**

**Jus de fruits fraîchement pressé**  
*Freshly squeezed fruit juice*

**Sélection de pains, viennoiseries, cakes et cookies maison**  
*Selection of homemade Danish pastries, fresh breads, cakes and cookies*

**Sélection de confitures**  
*Choice of organic marmalades*

**Sélection de céréales**  
*Selection of breakfast cereals*

**Choix de charcuteries et saumon fumé**  
*Selection of cold cuts and smoked salmon*

**Sélections de fromages régionaux affinés**  
*Selection of regional cheeses*

**Sélection des fruits frais coupés, salade de fruits frais et fruits entiers**  
*Selection of sliced fruits, fresh seasonal fruit salad and whole fruits*

**Yaourt aux fruits ou nature**  
*Fruit or plain yoghurt*

**Œufs à votre convenance avec garniture**  
*Eggs any style served with garnish*

**Café, chocolat ou thé**  
*Coffee, hot chocolate or tea*



## **Petit déjeuner à la carte** *A la Carte Breakfast Selection*

**Thés – Teas** 9.-

**English Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Lapsang Souchong, Thé vert, Jasmin, Ceylan**  
*English Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Lapsang Souchong, Green Tea, Jasmin, Ceylan*

**Infusions** 9.-

**Camomille, Tilleul, Verveine, Menthe**  
*Camomile, Lime Blossom, Verbena, Mint*

**Cafés – Coffees** 7.-

**Café, Décaféiné, Espresso, Cappuccino**  
*Coffee, Decaffeinated coffee, Espresso, Cappuccino*

**Autres Boissons – Other Beverages**

**Chocolat chaud ou froid** 10.-  
*Hot or cold chocolate*

**Ovomaltine chaud ou froid** 10.-  
*Hot or cold ovaltine*

**Lait chaud ou froid** 6.-  
**(lait entier, demi écrémé, écrémé ou lait de soja)**  
*Hot or cold milk (full fat, semi skimmed, skimmed or soy)*

**Jus De Fruits Frais – Fresh Juices** 15.-

**Orange, pamplemousse, carotte**  
*Orange, grapefruit, carrot*

**Carotte, betterave, concombre, céleri, tomate**  
*Carrot, beetroot, cucumber, celery, tomato*

**Smoothies** 15.-

**Energy: Orange, kiwi, fraise, banana**  
*Orange, kiwi, strawberry, banana*

**Yogurt: Pêche, mûre, yaourt à la vanille et lait écrémé**  
*Peach, blackberry, vanilla yoghurt, skim milk*

**Vegetable: Jus de carotte, lait de soja, pomme verte**  
*Carrot, soy milk, granny smith apple*



## Fruits Frais – *Fresh Fruits*

**Assiette de fruits de saison coupés** 21.-  
*Seasonal cut fruits*

**Salade de fruits frais** 15.-  
*Fresh fruit salad*

## Laitage - *Dairy*

**Yaourt Suisse (nature, allégé ou aux fruits)** 4.-  
*Swiss yoghurt (plain, low fat or fruit)*

**Fromage frais granulé** 9.-  
*Cottage cheese*

**Assiette de fromages Suisse (Tête de Moine, Gruyère et Tomme Vaudoise)** 15.-  
*Swiss cheese platter (tête de Moine, Gruyère et Tomme Vaudoise)*

## Céréales – *Céréals*

**Cornflakes, Rice Crispies, Frosties, Choco Pops, All Bran Flakes, Special K, Granola (avec lait entier, demi écrémé, écrémé ou lait de soja)** 12.-  
*(with full fat, semi skimmed, skimmed or soy milk)*

**Bircher muesli**  
*Muesli cereal with oats, fruits, honey and yoghurt*

**Porridge (à base de lait ou d'eau, salé ou sucré)**  
*Steel cut oats made with milk or water, sweet or salted*

## Panier du Boulanger – *Bakeries, Pastries* 15.-

**Servi avec un assortiment de confitures, miel et beurre**  
*Served with a selection of jams, honey and butter*

**Sélection de pains frais - Selection of fresh breads**

**Sélection de viennoiseries - Assortiment of viennoiseries**



## Charcuteries et Poissons Fumés *Cold Cuts and Smoked Fishes*

**Bagel au Saumon fumé, fromage blanc et ciboulette** 24.-  
*Bagel with smoked salmon and chive cream cheese*

**Saumon fumé d'Ecosse** 24.-  
*Scottish smoked salmon*

**Assiette de charcuterie Suisse (viande des Grisons, salami, jambon fumé et saucisse sèche)** 28.-  
*Swiss cold cuts platter (air dried beef from Grisons, salami, smoked ham and dry sausage)*

## Œufs – *Eggs Specialties*

**2 Œufs à votre goût (brouillés, au plat, pochés, à la coque)** 15.-  
*2 Eggs any style (scrambled, fried, poached, boiled)*

**Omelette à votre choix (fromage, jambon, champignon, tomate, fines herbes, oignon, saumon fumé)** 18.-  
*Omelet mixed with a choice of herbs, tomato, mushrooms, gruyere cheese, onion, ham or smoked salmon*

**Omelette Espagnole (pomme de terre, oignon et fromage manchego)** 21.-  
*Spanish omelet (potato, onion and manchego cheese)*

**Œufs Bénédicte (œufs pochés, jambon fumé et sauce hollandaise)** 18.-  
*Eggs Benedict (poached eggs, smoked ham and hollandaise sauce)*

**Œufs Florentine (œufs pochés, épinards et sauce hollandaise)** 22.-  
*Eggs Florentine (poached eggs, spinach and hollandaise sauce)*

**Œufs brouillés au saumon fumé** 25.-  
*Scrambled eggs with smoked salmon*



## Les Garnitures – *Side Dishes*

<b>Saucisse de porc</b> - <i>Breakfast sausages,</i>	15.-
<b>Lard croustillant</b> - <i>Crispy bacon</i>	15.-
<b>Tomate grillée</b> - <i>Grilled tomatoes</i>	12.-
<b>Champignons</b> - <i>Sautéed mushroom</i>	12.-
<b>Roesti</b> - <i>Hash brown potatoes</i>	12.-

## Les Classiques Sucrés – *Sweet Breakfast Classics*

<b>Pain perdu au choix - French Toast</b>	16.-
<i>Nature - Plain</i>	

**Sucre de canne et banane** - *Brown sugar & Banana*

**Sirop d'érable** - *Maple syrup*

**Caramel** - *Caramel*

<b>Pancakes au choix - Buttermilk Pancakes</b>	14.-
<b>Sirop d'érable</b> - <i>Maple syrup</i>	

**Miel d'acacia** - *Acacia honey*

**Fruits rouges et sirop d'érable** - *Berries and maple syrup*

**Chocolat chaud** - *Hot chocolate*

<b>Gaufres maison au choix –</b>	15.-
<b><i>Home made Waffles</i></b>	
<b>Nature</b> - <i>Plain</i>	

**Chocolat chaud et banane** - *Hot chocolate & banana*

**Coulis de fruits rouges et crème de Gruyère**  
*Gruyere cream & red berries coulis*

**Dulce de leche et amandes grillées**  
*Sweet Caramel & roasted almonds*