

## APÉRITIFS

Ricard 45%		4cl	8.-
Suze 20%			8.-
Martini blanc 15%			8.-
Martini rouge 15%			8.-
Campari 23%			8.-
Porto blanc Sandeman 19.5%			8.-
Porto rouge Sandeman 19.5%			8.-
Kir	10cl		7.-
Kir royal	10cl		15.-

## EAUX DE VIE

Grappa di Brunello 43%		4cl	19.-
Grappa Nardini 43%			19.-
Williamine et Abricotine 43%			15.-
Kirsch 45%			15.-

## LIQUEURS

Baileys 17%		4cl	10.-
Amarreto 28%			10.-
Kalhua 20%			10.-
Manzana 18%			10.-
Sambucca 40%			10.-
Grand marnier 40%			10.-
Cointreau 40%			10.-
Malibu 21%			10.-
Limoncello 30%			10.-
Jägermeister 35%			13.-
Amaro Montenegro 23%			10.-
Fernet Branca 39%			10.-
Get 27 21%			10.-

## CALVADOS

Calvados Père Magloire 40%		4cl	14.-
----------------------------	--	-----	------

## COGNAC

Cognac Remy Martin VSOP 40%		4cl	15.-
Cognac Remy Martin XO 40%			42.-
Cognac Hennessy XO 40%			44.-

## ARMAGNAC

Armagnac Larressingle VSOP 40%		4cl	22.-
--------------------------------	--	-----	------

## GIN

Tanqueray 43.1%		4cl	14.-
Bombay Sapphire 40%			16.-
Hendrick's 41.4%			21.-
Monkey 47 47%			25.-

## VODKA

Absolut 40%		4cl	14.-
Grey Goose 40%			23.-
Beluga Gold 40%			35.-

## TEQUILA

Cuervo Silver 38%		4cl	14.-
Cuervo Reposado 38%			17.-
Tequila Patrón 40%			31.-

## RHUM

Bacardi blanc 37.5%		4cl	14.-
Havana 7 ans 40%			18.-
Diplomatico exclusiva reserva 40%			25.-
Havana Anejo reserve			14.-

## WHISKIES

### SINGLE MALT SCOTCH WHISKIES

Oban 14 ans 43%		4cl	29.-
Lagavulin 16 ans 43%			31.-
Octomore 7.1 5 ans 59.5%			35.-
Knockando 12 ans 43%			22.-
Glenmorangie 10 ans 40%			24.-

### BLENDED SCOTCH WHISKIES

Johnny Walker Red label 40%			14.-
Johnny Walker Black label 40%			19.-

### IRISH WHISKIES

Jameson 40%			14.-
-------------	--	--	------

### WHISKIES DU TENNESEE

Jack Daniel's 40%			16.-
-------------------	--	--	------

### WHISKIES DU KENTUCKY

Jim Beam 40%			14.-
Woodford Reserve 43.2%			27.-

**Supplément de 4.- pour un soft drink**

## BRANDS

Fever tree tonic / lemon tonic	20cl	6.-
Fever tree ginger ale / ginger beer	20cl	6.-
Bitter rouge	10cl	6.-
Coca-Cola / Light / Zero	33cl	6.-
Orangina	25cl	6.-
Rivella rouge	33cl	6.-
Sprite	33cl	6.-
Red bull	25cl	6.-
Jus de pomme Ramseier	33cl	6.-
Henniez bleue / Henniez verte	50cl	6.-
Perrier	33cl	6.-

## JUS DE FRUITS • FRUIT JUICES

Jus d'orange pressés	20cl	8.-
Orange	20cl	6.-
Ananas	20cl	6.-
Pomelo (pamplemousse)	20cl	6.-
Tomate	20cl	6.-
Cranberry	20cl	6.-
Pêche	20cl	6.-
Pomme	20cl	6.-
Raisin	20cl	6.-

## BIÈRES • BEERS

### PRESSIONS • DRAFT

Calanda Lager 5.5%	33cl	8.-	50cl	10.-
Ittinger Ambrée 5.6%	33cl	9.-	50cl	11.-
Paulaner Blanche 5.5%	33cl	9.-	50cl	11.-

### BOUTEILLES • BOTTLES

#### BIÈRES DU MONDE

<b>Corona extra</b> PILS 4.5%	33cl	9.-	50cl	
Arômes de malt et citron, légère amertume <i>Malt and lemon aromas, slight bitterness</i>				

<b>Guinness</b> STOUT 4.2%	33cl	6.-	50cl	13.-
Arômes de malt, généreuse en bouche avec un soupçon de réglisse et de café en fin de bouche <i>Malt aromas, generous and ripe on the palate with licorice and coffee tannins nicely smoothed out.</i>				

<b>Erdinger</b> BLANCHE 5.3%	33cl	6.-	50cl	11.-
Maturée traditionnellement dans sa bouteille comme le champagne, elle respecte les standards de la loi bavaroise. <i>Traditionally matured in the bottle – like champagne. with fine yeast is brewed according to a traditional recipe and in strict accordance with the Bavarian Purity Law.</i>				

<b>Duvel</b> BELGE 8.5%	33cl	6.-	50cl	11.-
La Duvel est une bière naturelle dotée d'une amertume subtile, d'un arôme raffiné et d'un goût prononcé de houblon. <i>A Duvel is still seen as the reference among strong golden ales. Its bouquet is lively the nose with an element of citrus which even tends towards grapefruit.</i>				

#### BIÈRE SANS ALCOOL • NON ALCOHOLIC BEER

<b>Calanda Senza</b> Bière Suisse à la fraîcheur corsée	33cl	6.-	50cl	8.-
<i>Swiss beer with a bodied freshness and refreshing with fresh fruit aromas</i>				

## BIÈRES ARTISANALES · CRAFT BEERS



Brasserie Docteur Gab's

33cl

### PÉPITE

PALE ALE 5.5%

Blonde dorée au houblon parfumé, la Pépité possède une agréable amertume et un corps moelleux.

*To present this beer the key is "balance",  
PALE ALE is moderate hoppiness and large pleasure.*

10.-

### TEMPÊTE

TRIPLE 8%

Blonde riche en matières premières, elle combine avec brio puissance et rondeur en bouche.

*Tripel is in the golden category, the most important thing to remember about a Tripel is that it's deceptively enjoyable.*

10.-

### IPANEMA

INDIA PALE ALE 6%

Cette IPA révèle d'abord un parfum fruité et houblonné qui séduit au nez, puis une franche amertume qui se prolonge en bouche.

*If you like bitter, floral, earthy, citrusy, fruity, and bitter flavor notes, you will like an IPA.*

10.-

### HOULEUSE

BLANCHE 5%

la Houleuse est une bière légère et fruitée. Le malt de blé lui donne un aspect trouble et une certaine douceur

*ABV Witbier with a light, fruity character. Malted wheat is behind its slightly opaque appearance and particular smoothness.*

10.-



Brasserie La pièce

33cl

### VERMEILLEUSE

AMBRÉE 6%

Bière ambrée d'un orange profond aux éclats rouges sous une mousse en dentelle. Saveurs houblonnées et notes fruitées montent en puissance, portées par un corps robuste et une belle amertume. GRTA.

*Deep orange Amber beer with red reflections, full body fruity beer with a nice balanced bitterness. GRTA*

10.-

### MOBY KID

BLANCHE 4.5%

Blanche dotée d'une robe pâle et trouble, aux arômes fruités d'agrumes qui sont délicatement soulignés par une légère acidité. GRTA.

*This fresh Weissbiers is top-fermented, brewed with a special strain of yeast that lends some pretty unique flavors of citrus. GRTA*

10.-

## BOISSONS CHAUDES · HOT DRINKS (2cl à 35cl)

### CAFÉS

Ristretto	4. <sup>50</sup>
Espresso	4. <sup>50</sup>
Café	4. <sup>50</sup>
Americano	4. <sup>50</sup>
Renversé	5. <sup>50</sup>
Cappuccino	5. <sup>50</sup>
Café au lait	5. <sup>50</sup>
Espresso macchiato	5. <sup>50</sup>
Latte macchiato	5. <sup>50</sup>
Chocolat chaud	5. <sup>50</sup>
Irish coffee	19.00

### THÉS

Thé noir / vert / jasmin	6. <sup>50</sup>
--------------------------	------------------

### INFUSIONS

Verveine / Camomille / Menthe	6. <sup>50</sup>
-------------------------------	------------------

## TAPAS

(Servi de 16h30 à 19h00)

Gambas géante crispy, sauce calypso (4 pièces) <i>Crispy king prawn, calypso sauce</i>	13.-
Saucisson doux Sicilien, parmesan Grissini et olives <i>Mild Sicilian dry sausage, parmesan cheese, Grissini and olives</i>	15.-
Houmous bio et pain pita <i>Bio hummus and pita bread</i>	11.-
Guacamole et tacos <i>Guacamole and tacos</i>	11.-
Malakoff au fromage (5 pièces) <i>Cheese malakoff</i>	13.-



« Cheers & relax ! »: carte du monde, cocktails & terrasse, salon fumeur  
Laissez-vous séduire par le bar branché et cosy du Cbar&lounge et son ambiance « brasserie ». Notre équipe vous accueille tous les jours dans un cadre chic et chaleureux pour vous détendre après le travail ou profiter d'un bon dîner entre amis. Découvrez notre cuisine aux saveurs du monde ainsi que notre sélection de vins et cocktails.

« Cheers & relax ! »: international menu, cocktails & terrace, smoking lounge  
*The Cbar&lounge and its team welcome you every day by combining chic and charm, brasserie atmosphere and a stylish cosy bar. Whether you wish to relax after work or enjoy a dinner with friends, this is the place to be. Discover our World cuisine with unique flavours enhanced by irresistible wines and cocktails selection.*

Ouvert 7 j/ 7 - de 16h30 à 1h00  
Contactez-nous: +41 (0)22 747 04 22

## VINS ROUGES • RED WINES

75cl

### SUISSE • SWITZERLAND

<b>Pinot noir</b> , Vieux Clocher Domaine des Bossons, Peissy 2017 vin de caractère arômes de fruits rouges et de sous-bois <i>wine of character with red fruits and undergrowth aromas</i>	44.-
<b>Légende</b> , assemblage rouge Domaine du Centaure, Dardagny 2016 vin riche et moelleux avec des parfums de cerise noire, de vanille et de réglisse <i>rich and mellow wine with black cherry, vanilla and liquorice aromas</i>	66.-
<b>Dame noire</b> , assemblage rouge Domaine des Balisiers, Satigny 2016 « Bio » vin généreux aux notes boisés et vanillés <i>Generous woody wine with vanilla notes</i>	58.-
<b>Merlot</b> , Lucchini Vallombrosa, Tessin 2015 vin puissant avec une belle ampleur et riche en tanins, <i>powerful wine with a good scale and rich in tannins,</i>	60.-

### FRANCE

<b>Crozes-Hermitage</b> , Domaine des Remizières, Vallée du Rhône 2017 vin flatteur et plaisant avec beaucoup de fruits <i>flattering and pleasant wine with lots of fruit</i>	52.-
<b>Malbec</b> , Château Lagrézette, Cahors 2008 vin puissant et rond aux tanins fondus <i>powerful and round wine with melted tannins</i>	69.-
<b>Château Cabannieux</b> , Grand cru de Graves, Bordeaux 2015 vin au bouquet aromatique très expressif et richesse en arômes de petits fruits rouges <i>wine with a very expressive aromatic bouquet and richness in red berry aromas</i>	59.-

### ITALIE • ITALY

<b>Valpolicella</b> Classico Superiore Masua di Jago Recchia 2015 vin rouge rubis vif avec un bouquet fruité, élégant et épicé <i>Bright ruby red wine with a fruity, elegant, spicy bouquet</i>	41.-
--	------

## VINS ROSÉS • ROSE WINES

### SUISSE • SWITZERLAND

<b>Rose de Lune</b> , Domaine des Balisiers, Satigny 2016 « Bio » vin léger et fruité <i>light and fruity wine</i>	47.-
--	------

### FRANCE

<b>Château Roubine</b> , Côtes de Provence 2017 vin léger et fruité aux notes d'agrumes et de roses <i>light and fruity wine with notes of citrus and roses</i>	51.-
---	------

## VINS BLANCS • WHITE WINES

75cl

### SUISSE • SWITZERLAND

- Chasselas**, Domaine des Balisiers, Satigny 2017 « Bio »  
vin rond et frais avec des notes de raisins, d'agrumes et florales  
*round and fresh wine with hints of grapes, citrus and flowers* 39.-
- Sauvignon blanc**, Domaine Les Perrières, Chouilly 2017  
vin aux parfums de figues et d'amandes  
*wine with figs and almonds perfumes* 52.-
- Pinot gris**, Domaine Les Hutins, Dardagny 2017  
vin aux arômes de pâte de coing et légèrement miellés  
*wine with slightly honeyed aromas and quince paste* 55.-
- Petite Arvine**, Primus Classicus, Valais 2017  
vin riche et ferme avec une note de fruit de la passion  
*rich and firm wine with a slight sweetness and a note of passion fruit* 60.-

### FRANCE

- Chablis**, Domaine Louis Latour, Bourgogne 2017  
vin frais avec des arômes de chlorophylle et des nuances de pâte d'amande  
*fresh wine with chlorophyll aromas and almond paste shades* 64.-
- Sancerre**, Robinet, Vallée de la Loire 2016  
vin avec une acidité fraîche et équilibrée, arômes de pêche blanche et de groseille  
*wine with fresh, balanced acidity, white peach and gooseberry aromas* 55.-
- Chardonnay**, Grand Ardèche Domaine Louis Latour, Ardèche 2016  
vin ample et ronde aux arômes de pâte d'amandes et de vanille  
*wide and round wine with almond paste and vanilla aromas* 49.-
- Côte du Rhône**, Domaine de Dyonisos Vallée du Rhône 2016  
vin équilibré aux notes d'agrumes et de fruits secs  
*balanced wine with notes of citrus and dried fruits* 51.-

### ITALIE • ITALY

- Pinot Grigio**, Villa Chiopris, Friuli Grave D.O.C., 2017  
vin frais avec des arômes d'agrumes  
*fresh wine with citrus notes* 43.-

## CHAMPAGNES

37.5cl

75cl

- Moët & Chandon Brut Imperial**  
vin aux fruits éclatants et au palais savoureux  
*bright fruits wine with tasty palate* 67.- 98.-
- Moët & Chandon Rosé Imperial**  
nuances florales de rose et légère touche poivrée  
*floral undertones of rose and slight peppery touch* 120.-
- Ruinart Blanc de Blanc**  
Chardonnay aux arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche  
*Chardonnay with citrus and white-fleshed fruits aromas* 195.-
- Ruinart Rosé**  
Arômes de cerise, de baies rouges et notes florales et épicées  
*cherry, red berries aromas and floral and spicy notes* 195.-

## NOS RESTAURANTS & BAR



« La dolce vita ! »:

**Cuisine fine italienne, produits d'exception, terrasse ombragée**

Le chef Fabrizio Domilici et son équipe vous invitent à déguster une multitude de saveurs de la fine cuisine italienne dans un lieu magique et intemporel : L'olivo.

Lors de la saison douce, profitez du charme bucolique de notre terrasse. Pour les gourmets pressés, les déjeuners d'affaires peuvent se tenir en moins d'une heure.

« La dolce vita »: **italian Cuisine, exceptional products, shaded garden terrace**

Chef Fabrizio Domilici and his team invite you to taste a myriad of flavours of fine Italian cuisine in a magical and timeless place: L'olivo. During spring and summer, enjoy the bucolic charm of the terrace. For the gourmets with limited time, business lunches can be done in less than 1 hour

Ouvert du Lundi au Vendredi - de 12h00 à 14h00 & de 19h00 à 22h00

Contactez-nous : +41 (0)22 747 04 00



« Fast & Furious but tasty »: **petit déjeuner, carte du monde, buffet**

Dans cet espace cosmopolite au design élégant, choisissez votre moment privilégié pour savourer nos meilleures surprises gourmandes : petit-déjeuner, déjeuner rapide, carte « cuisine du monde » ou Late breakfast les dimanches.

« Fast & Furious but tasty »: **breakfast, international menu, buffet**

In this elegantly designed cosmopolitan place, come and enjoy our best gourmet surprises in good company with our "world cuisine" menu or our daily buffet. For people who don't have much time, we created a quick lunch menu. Whatever your mood is, the Starling Café always has something to offer!

Ouvert 7 J/7 - de 5h30 à 16h30

Contactez-nous : +41 (0)22 747 04 00



Améliorez votre séjour avec notre **room service** 24/7. Faites-vous plaisir avec notre sélection de délicieux repas, collations et boissons.

Carte du Petit Déjeuner: de 6h30 à 11h00

Lunch & repas du soir: de 11h00 à 23h00

Carte du soir: à partir de 23h00

Enhance your stay with our 24/7 **room service**. Make you a treat with our delicious meals selection, snacks & drinks.

Breakfast menu: from 6 a.m. to 11 a.m.

Lunch & dinner menu: from 11 a.m. to 11 p.m.

Night menu: as of 11 p.m.

## Conférences & Séminaires

Avec plus de 40 salles pour une surface totale de 5'500 m2, le plus grand hôtel de Suisse vous accueille pour vos événements d'affaires. Le soutien et le professionnalisme de notre équipe dédiée ainsi que nos équipements de pointe simplifieront l'organisation de votre événement et feront de celui-ci une réelle réussite. **Gagnez en temps et en énergie !**

With more than 40 rooms for a total surface of 5'500 sqm, the biggest hotel in Switzerland welcomes you for your business events. With the support of our dedicated professional team and our "cutting edge" equipment, the organisation of your events will be simplified. **Save time, save energy!**

## CIGARES

### HAVANE • HAVANA

Cohiba Robustos AT	35.-
Cohiba Siglo n° 2 AT	22.-
Cohiba Medio Siglo AT	27.-
Hoyo Epicure n° 1 AT	19.-
Montecristo Petit Edmundo AT	19.-
Montecristo Open Master AT	19.-
Montecristo Edmundo AT	20.-
Montecristo Open Eagles AT	24.-
Partagas Serie P n° 2 AT	20.-
Partagas Serie D n° 4 AT	18.-
Romeo Y Julieta Petit Churchill AT	14.-
Romeo Y Julieta Wide Churchill AT	20.-
Trinidad Coloniales	18.-

### COSTA RICA

Septimo Diamond Mirifico Saphir	73.-
Septimo Diamond Excepcion Esmeralda	48.-
Septima Diamond Short Dream Topaze	28.-
Septimo Bullet Black Diamond	23.-

### REPUBLIQUE DOMINICAINE • DOMINICAN REPUBLIC

Villiger 1492 Perla	5.-
Villiger 1492 Robusto	8.-
Villiger 1888 Corona ST	9.-
Villiger 1888 Toro	10.-
Villiger 1888 Robusto ST	10.-
Villiger 1888 Minuto	4.-
Bock Robusto	11.-
Gerard Private Blend 333	14.-
Gerard Private Blend 6660	18.-
Gerard Private Blend 777	17.-
Gerard Private Blend CCC	13.-

### BRESIL • BRAZIL

Villiger San'Doro Maduro Toro	15.-
-------------------------------	------

### HONDURAS

La Libertad Robusto AT	10.-
La Libertad Corona AT	9.-

## VINS AU VERRE • WINES BY THE GLASS

### BLANCS • WHITE

10cl 20cl

#### SUISSE • SWITZERLAND

Chasselas, Domaine des Balisiers, Satigny 2017 « Bio »	6.-	12.-
Sauvignon blanc, Domaine Les Perrières, Chouilly 2017	8.-	16.-
Pinot gris, Domaine Les Hutins, Dardagny 2017	8. <sup>50</sup>	17.-

#### FRANCE

Chardonnay, Grand Ardèche Domaine Louis Latour, Ardèche 2016	7.-	14.-
--	-----	------

### ROUGES • RED

10cl 20cl

#### SUISSE • SWITZERLAND

Pinot noir, Vieux Clocher, Domaine des Bossons, Peissy 2017	6. <sup>50</sup>	13.-
Dame noire, Assemblage, Domaine des Balisiers, Satigny 2016 « Bio »	8. <sup>50</sup>	17.-
Merlot, Lucchini Vallombrosa, Tessin 2015	9.-	18.-

#### FRANCE

Malbec, Château Lagrézette, Cahors 2008	10.-	20.-
Château Cabannieux, Grand cru de Graves, Bordeaux 2014	8. <sup>50</sup>	17.-

#### ITALIE • ITALY

Valpolicella, Classico Superiore Masua di Jago Recchia 2015	6.-	12.-
---	-----	------

### ROSÉS • ROSE

10cl 20cl

#### SUISSE • SWITZERLAND

Rose de lune, Domaine des Balisiers, Satigny 2017 « Bio »	7.-	14.-
---	-----	------

#### FRANCE

Château Roubine, Côtes de Provence 2017	8.-	16.-
---	-----	------

### CHAMPAGNES

10cl

Moët & Chandon Brut Imperial	14.-
Moët & Chandon Rosé Imperial	17.-