

# IN ROOM DINING

Service de 12h00 à 23h00  
 Service from 12pm to 11pm  
 Disponible toute la journée  
 Available all day along

## SALADES | SALADS

Salade de saison   <i>Seasonal salad</i>	18.-
Salade César   <i>Caesar salad</i> <b>FAST &amp; FRESH</b>	26.-
Salade verte   <i>Green salad</i>	8.-

## SOUPES | SOUPS

Crème de tomate au basilic   <i>Tomato cream with basilic</i> (24h)	14.-
Soupe de saison   <i>Seasonal soup</i>	14.-

## VEGÉTARIEN | VEGETARIAN

Vegan du moment   <i>Vegan of the moment</i> <b>FAST &amp; FRESH</b>	24.-
Pâtes de saison   <i>Seasonal pastas</i> <b>FAST &amp; FRESH</b>	24.-
Chilli de légumes   <i>Vegetable chilli</i>	24.-

## SNACK AND CO

Gruyère burger   <i>Gruyere burger</i>	32.-
Club sandwich poulet   <i>Chicken Club Sandwich</i>	26.-
Club sandwich saumon fumé   <i>Smoked salmon club sandwich</i>	28.-
Burger du moment   <i>Burger of the moment</i>	26.-
Fish and chips   <i>Fish and chips</i>	28.-

## PLATS | DISHES

Entrecôte de boeuf grillée, frites, légumes de saison <i>Grilled beef entrecote, french fries, seasonal vegetables</i>	46.-
Pavé de saumon grillé, sauce vierge, riz, légumes de saison <i>Grilled salmon steak, virgin sauce, rice, seasonal vegetables</i>	34.-
Suprême de poulet, jus corsé, frites, légumes de saison <i>Chicken suprême, full bodied juice, fries, seasonal vegetables</i>	33.-
Lasagne bolognaise   <i>Bolognese lasagna</i> (24h)	26.-

## MENU ENFANTS | KIDS MENU

Pâtes à la sauce tomate, salade de fruits en dessert   <i>Pasta with tomato sauce, fruit salad</i>	16.-
Filet de poulet, légumes, purée, salade de fruits en dessert   <i>Chicken fillet, vegetables, mashed potatoes, fruit salad</i>	16.-

## A LA COUPE

Assiette suisse   <i>Swiss plate</i> (24h)	26.-
Assiette de fromages suisses   <i>Swiss cheese plate</i> (24h)	12.-

## DESSERTS | DESERTS

Bar gourmande chocolat caramél   <i>Chocolate caramel gourmet bar</i>	12.-
Cheesecake de saison   <i>Seasonal cheesecake</i>	12.-
Salade de fruits   <i>Fruit salad</i> (24h) <b>FAST &amp; FRESH</b>	12.-

## SPECIAL

Service plateau   <i>Tray Charge</i>	8.-
--------------------------------------	-----

## ORIGINE DES VIANDES | MEAT ORIGIN

Boeuf entrecôte <i>Beef entrecote</i>	SUISSE SWITZERLAND
Boeuf hâché <i>Ground beef</i>	SUISSE SWITZERLAND
Suprême de poulet <i>Chicken suprême</i>	FRANCE FRANCE
Filet de poulet <i>Chicken fillet</i>	FRANCE FRANCE

## ORIGINE DES POISSONS | FISH ORIGIN

Saumon fumé <i>Smoked salmon</i>	ECOSSE SCOTLAND
Saumon frais <i>Fresh salmon</i>	NORVEGE NORVEGE

Prix en francs suisses | Prices are in Swiss francs  
 TVA 7.7% et service inclus | VAT 7.7% and service included

# BOISSONS / DRINKS

### VIN AU VERRE

#### WINE BY THE GLASS

<b>BLANC   WHITE</b>	<b>1 DL</b>
<b>GENÈVE   SUISSE   SWITZERLAND</b>	
Vin blanc du mois	7.00
Chasselas, Domaine de la Mermière, Sorral	7.00
Pinot Gris, Domaine du Centaure, Dardagny	7.00
Chardonnay Cuvée Crowne Plaza, Domaine Dugerdil, Dardagny	10.00
Savagnin, Pinot Gris, Cuvée Crowne Plaza, Domaine Dugerdil, Dardagny	10.00
<b>VAUD   SUISSE   SWITZERLAND</b>	
Johanner, Domaine la Capitaine	10.00
Gewürztraminer, Vin doux Les Festifs, AOC La Côte	9.50
<b>FRANCE</b>	
Chablis, Domaine de Bois d'Yver	9.50
Viognier, les Contours de Deponcins	12.00
<b>ROUGE   RED</b>	<b>1 DL</b>
<b>GENÈVE   SUISSE   SWITZERLAND</b>	
Vin rouge du mois	7.00
Gamay vieilles vignes, le Baron Rouge, ler cru, Domaine des Chammes, Satigny	7.00
Sombre Caractère, Cave Les Crêtets, Peissy	8.00
Merlot Runchet Tamborin, Tessin	8.00
<b>PORTUGAL</b>	
Bridão Premium, Cartaxo	10.00
<b>ESPAGNE   SPAIN</b>	
Rayos de Uva, Rioja	8.00
<b>FRANCE</b>	
Château Ferrand, St-Emilion	14.00
Vacqueyras, Château Mazane	11.00

### ROSÉ 1 DL

Gamay Ros'attitude, Domaine Dugerdil, Dardagny, Genève	7.00
Château La Tulipe Noire, Côtes-de-Provence	7.00

Si vous souhaitez une plus large sélection de vins, demandez notre carte des vins. Should you wish a larger wine selection, please kindly ask for our wine list.

### CHAMPAGNE | MOUSSEUX

#### SPARKLING WINES

<b>CHAMPAGNES &amp; MOUSSEUX</b>	<b>1 DL</b>	<b>75 CL</b>
<b>FRANCE</b>		
Théophile Brut by Louis Roederer	95.00	
Louis Roederer brut	15.00	105.00
Louis Roederer rosé	20.00	125.00
Cristal, Louis Roederer		520.00
Dom Pérignon		430.00
<b>ITALIE</b>		
Prosecco, Treviso extra dry	12.00	80.00

### BIÈRES

#### BIERS

### BOUEILLE | BOTTLE

#### BIÈRES ARTISANALES BRASSÉES À GENÈVE I BREWED LOCALLY

La Meynite (blonde   blond)	33 cl	9.50
La catapulte (brun   brown)	33 cl	9.50
La Pieuse (blanche   white)	33 cl	9.50

#### SUISSE | SWITZERLAND

Feldschlösschen	33 cl	8.00
-----------------	-------	------

#### MEXIQUE | MEXICO

Desperados	33 cl	11.00
------------	-------	-------

### ALLEMAGNE | GERMANY

Erdinger	33 cl	11.00
----------	-------	-------

### IRELANDE | IRELAND

Guinness	33 cl	14.00
----------	-------	-------

### PRESSION | DRAFT

<b>3 DL</b>	<b>5 DL</b>	
Feldschlösschen blonde (Suisse   Switzerland)	6.50	9.00
Grimbergen blanche (Belgique   Belgium)	7.00	9.50
Heineken (Pays-Bas   Netherlands)	7.50	10.00

### APÉRITIFS

#### APÉRITIFS

Porto Sandeman blanc	19.5% vol.	5 cl	8.00
Porto Sandeman rouge	19.5% vol.	5 cl	8.00
Porto Graham's 30 ans	20% vol.	5 cl	20.00
Kir	1 dl	7.00	
Kir Royal	1 dl	16.00	
Martini Blanc	15% vol.	4 cl	6.50
Martini Rouge	15% vol.	4 cl	6.50
Martini Dry	15% vol.	4 cl	6.50
Campari	23% vol.	4 cl	7.00
Cynar	16.5% vol.	4 cl	6.00
Pastis 51	45% vol.	2 cl	6.00
Pastis 51	45% vol.	4 cl	9.50
Ricard	45% vol.	2 cl	6.00
Ricard	45% vol.	4 cl	9.50
Suze	20% vol.	4 cl	7.00
Fernet Branca	35% vol.	4 cl	8.50
Appenzeller	25% vol.	4 cl	6.00
Amaro Ramazzotti	30% vol.	4 cl	6.00

### COCKTAILS SELECTION

#### SHORT DRINK

Dry Martini Gin, dry vermouth, olive ou citron / Gin, dry vermouth, olive or lemon	18.00
Vodka/ni Vodka, dry vermouth, olive ou citron / Vodka, dry vermouth, olive or lemon	18.00
Cosmopolitan Vodka, triple sec, citron vert, jus de canneberge / Vodka, triple sec, lime, cranberry juice	17.00
Daiquiri Rum, citron vert, sirop de canne à sucre / Rum, lime, sugar cane syrup	17.00
Margarita Tequila, triple sec, citron vert / Tequila, triple sec, lime	17.00
Caipirinha Cachaça, sucre, citron vert / Cachaça, sugar, lime	16.00
Caipiroska Vodka, citron vert, sucre / Vodka, lime, sugar	16.00
Whiskey SOUR Whisky, sucre de canne, angostura bitters / Whisky, lemon, sugar cane, angostura bitters	18.00

#### MA CREATION

### CREATE YOUR OWN COCKTAIL

Cocktail création	18.00
Mocktail création (sans alcool   without alcohol)	15.00

Demandez à votre barmaid / barman / Ask your barmaid / barman

### COCKTAILS SELECTION

#### LONG DRINK

Moscow Mule Vodka, citron vert, ginger beer, menthe Vodka, lime juice, ginger beer, mint	20.00
Le CROWNIE Vodka, champagne, Sirop framboise, citron vert, thé fruit rouge / Vodka, champagne, Raspberry syrup, lime, red fruit tea	20.00
Looping José Cuervo infusé au pinet, citron vert, sirop de pêche, jus de pêche   José Cuervo infused José Cuervo, lime, peach syrup, peach juice	17.00
Escalé Bacardi, gingembre frais, citron vert, sirop ananas-rhym, jus de goyave   Bacardi, fresh ginger, lime, pineapple-rhyme syrup, guava juice	16.00
Check-in Martell VS, feuilles de basilic, citron vert, sirop de vanille, ginger ale   Martell VS, basil leaves, lime, vanilla syrup, ginger ale	17.00
Mountain Destination Johnnie Walker Red Label, menthe, citron vert, sirop de miel, ginger ale   Johnnie Walker Red Label, mint, lime, honey syrup, ginger ale	17.00
Moscow Mule Vodka, citron vert, ginger beer, menthe Vodka, lime juice, ginger beer, mint	20.00
Mai Tai Rum blanc, rhum brun, triple sec, citron vert, sirop d'orange White rum, brown rum, triple sec, orange syrup, lime	17.00

### SEX ON THE BEACH

Vodka, liqueur de pêche et de framboise, jus d'ananas et de canneberges   Vodka, peach liqueur, raspberry liqueur, pineapple and cranberry juice	17.00
--	-------

Long Island Ice Tea Vodka, gin, rhum blanc, triple sec, tequila, citron, coca-cola   White rum, lime, mint, sparkling water, sugar cane syrup, coconut liquor	19.00
---	-------

Mojito Rhum blanc, citron vert, menthe, eau gazeuse, sirop de canne à sucre   White rum, lime, mint, sparkling water, sugar cane syrup	18.00
--	-------

Piña Colada Rhum blanc, rhum brun, jus d'ananas, lait de coco, liqueur de coco   White rum, brown rum, pineapple juice, coconut milk, coconut liquor	18.00
--	-------

Cuba Libre Rhum brun, citron vert, coca-cola brown rum, lime, cola	18.00
--	-------

Negroni Campari, vermouth rouge, gin Campari, red vermouth, gin	18.00
---	-------

### AFTER DINNER

Old Fashioned Sucre, bitter, whiskey, note d'orange, eau gazeuse / Sugar, bitter, whiskey, orange zest, sparkling water	20.00
Amaretto Sour Amaretto, jus de citron, sirop de sucre de canne, angostura bitters / Amaretto, lemon juice, sugar cane syrup, angostura bitters	18.00
Expresso Martini vodka, liqueur de café, espresso / Vodka, coffee liqueur, espresso	19.00
Moitié-Moitié Eau de vie de poire, liqueur de poire (Williamine) / Pear brand, pear liquor (Williamine)	13.00

### COCKTAILS SELECTION

#### SHOOTERS

B-52 Triple sec, Baileys, liqueur de café / Triple sec, Baileys, coffee liqueur	12.00
Kamikaze Vodka, triple sec, citron vert / Vodka, triple sec, lime	10.00

#### PETILLANT | SPARKLING

Pick me up Cognac, sirop de grenadine, Champagne, jus de citron / Cognac, grenadine syrup, Champagne, lemon juice	20.00
Mimosas Champagne, jus d'orange / Champagne, orange juice	19.00
Spritz Apéro, Prosecco, tonic, / Apéro, Prosecco, tonic	14.00
Hugo Prosecco, sirop de fleur de sureau, citron vert, menthe / Prosecco, elderflower syrup, lime, mint	14.00

#### VIRGIN (SANS ALCOOL)

Crowne Plaza Mocktail Jus de citron, sirop framboise, fruit rouges, jus de pomme   Lime juice, Raspberry syrup, red fruits, apple juice	11.00
Apple Rosé Rimer lemon, jus de pomme, citron vert, sirop de framboise   Rimer lemon, apple juice, lime, raspberry syrup	11.00
Cinderella Jus d'orange, jus d'ananas, citron   Orange juice, pineapple juice, lemon	11.00

### GIN SELECTION

#### GIN 4 CL

#### ECOSSE | SCOTLAND

Hendrick's Cucumber, rose, black pepper	41.4% vol.	19.00
---	------------	-------

#### ANGLETERRE | ENGLAND

Ophi Oriental spice, Tasmanian black pepper	42.5% vol.	18.00
Beefeater A classic London gin	40% vol.	13.00
Tanqueray Citrus fruit, grapefruit	43% vol.	15.00
Bombay Sapphire Citrus fruit, spices, cardamom	40% vol.	16.00
Brockmans Red fruits	40% vol.	18.00

#### SUISSE | SWITZERLAND

Geneva Gin	43% vol.	21.00
------------	----------	-------

#### ALLEMAGNE | GERMANY

Monkey 47 Citrus fruit, herbs, rosemary	47% vol.	16.00
---	----------	-------

#### Elephant Gin

Floral, apple	45% vol.	18.00
---------------	----------	-------

#### BELGIQUE | BELGIUM

Copper Head Orange, well-balanced	42% vol.	26.00
-----------------------------------	----------	-------

#### PAYS-BAS | NETHERLANDS

Van Gogh Lime, lemon	47% vol.	18.00
----------------------	----------	-------

### MAKE IT TONIC

Swiss Mountain Spring Tonic	20 cl	5.50
Schweppes Indian Tonic	20 cl	5.50
Fever Tree Tonic	20 cl	5.50

### VODKA | RHUM | TEQUILA

#### VODKA 4 CL

Ciroc	40% vol.	16.00
Swiss Xellent	40% vol.	16.00
Absolut	40% vol.	14.00
Belvedere	40% vol.	20.00

#### RHUM 4 CL

Bacardi Blanc	37.5% vol.	13.00
Rhum Dzama	31% vol.	21.00
Ron Zacapa	40% vol.	23.00
Mount Gay XO	4 3% vol.	21.00
Don Papa	40% vol.	18.00
Captain Morgan	35% vol.	13.00

#### TEQUILA 4 CL

José Cuervo	38% vol.	15.00
Patron Silver	40% vol.	19.00
Patron Añejo	40% vol.	22.00

### WISKIES | WISKEYS

#### SINGLE MALT 4 CL

Port Charlotte	50% vol.	20.00
Oban distillers Edition	43% vol.	25.00
The Glenrothes	43% vol.	25.00
Aberlour	40% vol.	15.00
Glenfiddich	40% vol.	17.00
Lagavulin	40% vol.	19.00
Talisker	43.8% vol.	18.00
Glenlivet	40% vol.	17.00

Macallan	40% vol.	21.00
----------	----------	-------

Swiss Highland classic	46% vol.	25.00
------------------------	----------	-------

Glenmorangie	40% vol.	16.00
--------------	----------	-------

#### BLENDED 4 CL

Chivas Regal	40% vol.	19.00
Johnnie Walker red label	40% vol.	13.00
Johnnie Walker black label	40% vol.	19.00

#### BOURBON | AMERICAN 4 CL

Four Roses	40% vol.	15.
------------	----------	-----