

Winter Garden

M E N U

FONDUES

Fondue	26.-
Vacherin & Gruyère PDO matured in the Hauteville cheese dairy	
Tomato fondue (Vacherin & Gruyère PDO)	28.-
Vacherin & Gruyère PDO	
Black truffle fondue	39.-
Vacherin & Gruyère PDO	
Champagne fondue	34.-
Vacherin & Gruyère PDO / Champagne Deutz	

Price per person, minimum for 2. Our fondues are served with bread, pearl onions and cornichons.

SIDES

Dried meat platter	14.-
Charcuterie platter	17.-
(dried meat, bacon, raw ham, sausage from Valais)	
Green salad	5.-
Potatoes	6.-

DESSERTS

Gruyère double cream, meringue, espresso	9.-
Gourmet coffee	9.-
Victoria pineapple salad, kaffir lime infusion	11.-

Winter Garden

M E N U

V I N S

Blanc

	btl	glass
Chasselas, Clos de Roussillon, AOC La Côte	50.-	8.-
Empreinte Blanche, Nouvelle, AOC Genève	72.-	10.-
Petite Arvine, Maison Gilliard, AOC Valais	79.-	11.-
Infini Blanc, Cave de Genève, AOC Genève	105.-	

Rouge

Pinot Noir « Belles Filles », Cave de Genève, AOC Genève	55.-	9.-
Humagne Rouge, Domaine de Varone	76.-	11.-
Infini Rouge, Cave de Genève, AOC Genève	105.-	

Champagne

Champagne Deutz Brut	122.-	18.-
Champagne Deutz Rosé	134.-	

W I N T E R T A S T E

Mulled wine	8.-	8.-
Eastwest coffee	8.-	8.-
Williamine, apricot or plum, espresso, Chantilly cream, chocolate		

S H O T S

Shot East (Saké)		6.-
Shot West (moitié/moitié Williamine)		8.-