Winter Garden

MENU

FONDUES

Fondue Vacherin & Gruyère PDO	26.-
Black truffle fondue Vacherin & Gruyère PDO	39.-
Champagne fondue Vacherin & Gruyère PDO / Champagne Deutz	34.-
Wild garlic fondue Vacherin & Gruyère PDO	28.-

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

SIDES

Dried meat platter	16.5
Charcuterie platter (dried meat, bacon, raw ham, sausage from Valais)	18.-
Potatoes filled with raclette (6 pieces)	15.-
Green salad	5.-
Potatoes	6.-

DESSERTS

Gruyère double cream, meringue	9.-
Chocolate fondant	10.-
Crème brûlée	10.-

Origin of our fresh products: Charcuterie - Switzerland | Prices include service charge and 8.1 % VAT

The fondue cheese is matured in the Au Palais du Fromage cheese dairy in Corbières, owned by Damien Raemy, the world champion of fondue for 2023-2024.

eastwest
HÔTEL – GENÈVE

Winter Garden

WINE MENU

WHITE

	btl	glass
« Les Danaïdes » Chasselas, Domaine du Centaure, 2022	42.-	7.-
Aligoté, Domaine Les Balisiers, 2022	54.-	8.-
Petite Arvine, Trésors de famille, Maison Gilliard, 2022	79.-	
Infini Blanc, Cave de Genève, 2022	105.-	

RED

Gamay de Chouilly, Sélection Vielles Vignes, 2018	50.-	
Rouge Amour, Cave Berthaudin, 2022	42.-	8.-
Humagne Rouge, Domaine de Varone, 2022	76.-	11.-

CHAMPAGNE

Champagne Deutz Brut	122.-	22.-
Champagne Deutz Rosé	134.-	

Prices include service charge and 8.1 % VAT

eastwest
HÔTEL – GENÈVE

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD™