

Winter Garden

MENU

FONDUES

Fondue	29.-
Vacherin & Gruyère PDO	
Wild garlic fondue	32.-
Vacherin & Gruyère PDO	
Champagne fondue	36.-
Vacherin & Gruyère PDO / Champagne Deutz	
Black truffle fondue	39.-
Vacherin & Gruyère PDO	
Black truffe & Champagne	49.-
Vacherin & Gruyère PDO / Champagne Deutz	
<i>Price per person, minimum for 2. Our fondues are served with bread, pearl onions and pickles.</i>	

SIDES

Mixed platter	26.-
Grisons dried meat, raw ham, sausage from Valais, pickles	
Green salad	5.-
Potatoes	6.-

DESSERTS

Gruyère double cream, meringue, red berries	12.-
Chocolate fondant, caramel	11.-
Oven-roasted apple, gingerbread crumble	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.



Winter Garden

WINE MENU

Apéritif THE WINTER

Chestnut liqueur, prosecco, ceps powder

btl | glass
12.-

WHITE

« Les Danaïdes » Chasselas, Domaine du Centaure

42.- | 7.-

Aligoté, Domaine Les Balisiers

54.- | 9.-

Petite Arvine, Trésors de famille, Maison Gilliard

79.- | 13.-

Viognier (Bec D'Or), Mont-Sur-Rolle

77.-

Infini Blanc, Cave de Genève, AOC Genève

105.-

RED

Pinot Noir « Belles filles » Cave de Genève, AOC Genève

55.- | 9.-

Humagne Rouge, Domaine de Varone

76.- | 13.-

Dôle Chamoson, Cave La Tornale

65.-

Infini rouge, Cave de Genève, AOC Genève

105.-

Châteauneuf-du-Pape, « La Dame Voyageuse »

160.-

ROSÉ

BY.OTT Rosé, Côtes de Provence AOC, Domaines Ott

65.- | 12.-

Château de Selle Rosé, Côtes de Provence AOC, Domaines Ott

120.-

SPARKLING

Champagne Deutz Brut

134.- | 22.-

Prosecco

55.- | 12.-

Champagne Veuve Clicquot Brut

170.-

Prices include service charge and 8.1 % VAT