



MENU

MENU

SPEISEKARTE

LÀ OÙ TOUT A COMMENCÉ

WHERE IT ALL BEGAN

WO ALLES ANFING



Autrefois, les machines murmuraient, le papier bruissait, la vapeur dansait dans l'air. Les murs vibraient au rythme des voix et des gestes de celles et ceux qui façonnaient l'avenir, rouleau après rouleau de cellulose. Au cœur d'un quartier ouvrier vibrant, la papeterie n'était pas qu'un lieu de production c'était un foyer d'idées, d'histoires et de renouveau.

« Il n'y a pas eu un seul jour où l'usine n'était pas vivante. C'était un monde à part, une petite ville dans la ville. »

Jean-Claude R., ancien ouvrier de la papeterie

Machines once hummed here. Paper rustled, steam danced, and the walls echoed with the voices of those who, every day, shaped the future with rolls of cellulose. In the heart of a bustling working-class neighborhood, this paper mill was a place of creation of ideas, of stories, of renewal.

« There wasn't a single day the factory wasn't alive. It was a world of its own, a small city within the city. »

Jean-Claude R., former paper mill worker

Einst brummen hier die Maschinen. Papier raschelte, Dampf tanzte, und an den Wänden hallten die Stimmen derer wider, die jeden Tag mit Zelluloserollen die Zukunft gestalteten. Im Herzen eines belebten Arbeiterviertels war diese Papierfabrik ein Ort der Ideenfindung, der Geschichten und der Erneuerung.

« Es gab keinen einzigen Tag, an dem die Fabrik nicht lebendig war. Sie war eine Welt für sich, eine kleine Stadt in der Stadt. »

Jean-Claude R., ehemaliger Papierfabrikarbeiter

STAY | MEET | ENJOY

METS FROIDS

COLD DISHES

KALTE SPEISEN

  	Salade Bowl <i>Salad Bowl Salatbowl</i>	09.00	17.00
 	Verrine de chèvre frais, figue, pignons et tranche de cuchaule <i>Verrine of fresh goat cheese, fig, pine nuts, and a slice of cuchaule</i> <i>Verrine mit frischem Ziegenkäse, Feigen, Pinienkernen und Cuchaule</i>		16.00
	Tartare de saumon mi-fumé, guacamole, chips de pain et salade <i>Tartare of lightly smoked salmon, guacamole, bread chips and salad</i> <i>Tatar von leicht geräuchertem Lachs, Guacamole, Brotchips und Salat</i>	22.00	36.00
	Salade paysanne <i>Country-style salad Bauernsalat</i>	14.00	22.00
	Salade César <i>Caesar-Salad Caesar-Salat</i>	16.00	26.00
	Assiette de jambon cru, copeaux de Grana Padano et roquette <i>Plate of raw ham, Grana Padano shavings, and arugula</i> <i>Teller mit Rohschinken, Grana-Padano-Spänen und Rucola</i>		25.00
	Club Sandwich au poulet et lard ou végétarien, frites <i>Club Sandwich with chicken & bacon or vegetarian, French fries</i> <i>Club-Sandwich mit Huhn & Speck oder Vegetarisch, Pommes frites</i>		29.00
 	Tartare de bœuf, toasts et frites <i>Beef tartare with toasts and French fries Rindstatar mit Toast und Pommes frites</i>		38.00

SPECIALTY

Entrecôte de bœuf 220gr sur réchaud, beurre Café de Paris, frites

49.00

Beef entrecôte 220g served on a warmer, Café de Paris butter, French fries

Rindsentrecôte 220g auf Rechaud, Café-de-Paris, Pommes frites



WARMER SPEISEN

 	Crème de légumes de saison Seasonal vegetable cream soup Saisonale Gemüsecremesuppe	9.50
	Spaghetti bolognese	26.00
	Filet mignon de porc aux champignons, frites et épinards Pork tenderloin with mushrooms, fries and spinach Schweinefilet mit Pilzen, Pommes frites und Spinat	34.00
	Cannelloni épinards-ricotta Cannelloni with spinach & ricotta Cannelloni mit Spinat & Ricotta	28.00
 	Risotto aux petits légumes et champignons Risotto with small vegetables and mushrooms Risotto mit kleinen Gemüsen und Pilzen	28.00
	Filets de perche Mc Lean meunière, sauce tartare et frites Mc Lean perch filets meunière, with tartar sauce and fries Mc Lean Eglifilets nach Müllerinnenart, mit Tartarsauce und Pommes frites	36.00
 	Spaghetti aglio olio e peperoncino	25.00
  	Accompagnements Side dishes Beilagen Cassiolette d'épinards Spinachcasserole Spinatpfanne Pommes frites French fries Pommes frites Riz Rice Reis	6.00 6.00 6.00

Pâtes fraîches ENZO CIANCI

Fagottoni duxelles de champignons et foie gras 39.00

Fagottoni filled with mushroom duxelles and foie gras | Fagottoni mit Pilzduxelles und Foie gras

Ravioli ricotta, citron bio et poulpe rôti au sumac 34.00

Ravioli ricotta, lemon and sumac-roasted octopus | Ravioli mit Ricotta, Zitrone und geröstetem Oktopus mit Sumach

Tortelloni double pointes au caviar d'aubergine et sauce tomate 28.00

Tortelloni with eggplant and tomato sauce | Tortelloni mit Auberginen und Tomatensauce



DESSERTS

DESSERTS

NACHSPEISEN

---	---

SERVICE EN CHAMBRE

ROOM SERVICE

ZIMMERSERVICE

8h00–22h00 · Supplément CHF 10.00
Carte Room Service

8am–10pm · Surcharge CHF10.00
Room-Service Menu

8.00–22.00 Uhr · Aufpreis CHF 10.00
Zimmerservice

Provenance de la viande et du poisson

Origin of meat and fish

Herkunft von Fleisch und Fisch

Boeuf : Suisse, Uruguay | Dinde : France, Hongrie | Porc : Suisse |
Saumon : Norvège | Perche : Europe (FAO 05)

Beef: Switzerland, Uruguay | Turkey: France, Hungary |
Pork: Switzerland | Salmon: Norway | Perch: Europe (FAO 05)

Rindfleisch: Schweiz, Uruguay | Truthahn: Frankreich, Ungarn |
Schwein: Schweiz | Lachs: Norwegen | Barsch: Europa (FAO 05)

L'équipe est disponible pour toute information concernant les ingrédients susceptibles de causer des allergies ou intolérances. Merci d'indiquer toute allergie lors de la commande.

The team is available for any information regarding ingredients that may cause allergies or intolerances. Please indicate any allergies when placing an order.

Das Team steht für Informationen zu Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen können, zur Verfügung. Bitte Allergien bei der Bestellung angeben.

 **VÉGÉTARIEN** | **VEGETARIAN** | **VEGETARISCH**

 **SANS GLUTEN** | **GLUTEN FREE** | **GLUTENFREI**

 **SANS LACTOSE** | **LACTOSE FREE** | **LAKTOSEFREI**

Tous les prix sont en CHF, TVA 8.1% incluse

All prices are in CHF, VAT 8.1% included

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt