# FIVE
## RESTAURANT

Notre restaurant propose de l'art culinaire authentique avec cinq sources d'inspiration : l'accueil généreux, le partage convivial, le respect des produits offerts par la nature ainsi que les héritages culinaires des cuisines du Levant et du sud de l'Italie.

*Our restaurant offers authentic culinary art inspired by five essential foundations: a generous welcome, convivial sharing, a respect of nature's produce as well as the culinary heritage of the cuisines of the Levant and southern Italy.*

# 5 ÉTAPES VERS VOTRE BONHEUR

1

## UN MEZZE FROID PAR PERSONNE, AU MOINS…

**Bon à savoir :** Nos mezze sont servis en petites portions à partager au fur et à mesure de l'avancement du repas. Le plus de mezze vous commanderez, plus riche votre table sera !

2

## UN MEZZE CHAUD PAR PERSONNE, AU MOINS…

**Bon à savoir :** La recette originale de la grande majorité de nos mezze est végétarienne ou végane !

3

## UN PLAT DE PÂTES, RISOTTO OU DU GRILL PAR PERSONNE

**Bon à savoir :** Assurez-vous de garder une partie de vos mezze pour accompagner ces plats qui sont servis sans garnitures !

4

## VOUS AVEZ ADORÉ UN DES PLATS ? COMMANDEZ-EN UN AUTRE !

**Bon à savoir :** Attention, cette cuisine rend accro ;-)

5

## CÉDEZ À NOS TENTATIONS SUCRÉES !

**Bon à savoir :** Profitez de chaque instant !

# 5 STEPS TO HAPPINESS

1 *ONE COLD MEZZE PER PERSON, AT LEAST…*

***Good to know:*** *Our mezze are prepared in small portions to be shared between guests and served continuously throughout the meal. The more mezze you order, the richer your table will be!*

2 *ONE HOT MEZZE PER PERSON, AT LEAST…*

***Good to know:*** *The original recipes of most of our mezze are vegetarian or vegan!*

3 *ONE PASTA DISH, RISOTTO OR DELICACY FROM THE GRILL PER PERSON*

***Good to know:*** *Make sure to keep some of your mezze to accompany these dishes, as they are served without a side!*

4 *YOU LOVED ONE OF THE DISHES YOU JUST TASTED? ORDER ONE MORE!*

***Good to know:*** *Watch out, this cuisine can be addictive ;-)*

5 *GIVE IN TO OUR SWEET TEMPTATIONS!*

***Good to know:*** *Enjoy every second!*

# COLD MEZZE

## Hummus

Purée de pois chiches et tahini, huile d'olive 18
*Chickpea and tahini purée, olive oil*

## Mütebbel

Purée d'aubergines fumées et tahini, huile d'olive, herbes fraîches 20
*Smoked aubergine and tahini purée, olive oil, fresh herbs*

## Tzatziki

Yaourt grec, concombre, menthe fraîche 18
*Greek yoghurt, cucumber, fresh mint*

## Burrata

Burrata, tomates, roquette, pesto, basilic frais 20
*Burrata, tomato, rocket, pesto, fresh basil*

## Muhammara

Poivrons rouges grillés, noix, mélasse de grenade 18
*Roasted red pepper, walnuts, pomegranate molasses*

## Tabbouleh

Salade de persil, herbes fraîches, boulgour, grenade, amandes torréfiées 20
*Salad of fresh parsley, green herbs, bulghur, pomegranate, roasted almonds*

## Spinaci & Parmigiano

Jeunes pousses d'épinards, Parmigiano-Reggiano râpé, pignons de pin, huile d'olive à la truffe 20
*Baby spinach leaves, grated Parmigiano-Reggiano, pine nuts, truffle olive oil*

## Sarma

Feuilles de vigne farcies façon égéenne, riz, tomates séchées, herbes 22
*Stuffed Aegean-style vine leaves, rice, dried tomato, herbs*

## Pesce Spada

Mi-cuit d'espadon finement tranché, vinaigrette au citron, poutargue, caviar 36
*Seared swordfish thinly sliced, lemon vinaigrette, bottarga, caviar*

# HOT MEZZE

## Hot Hummus

Purée chaude de pois chiches et tahini, beurre épicé, coriandre fraîche 20
*Warm chickpea and tahini purée, spiced butter sauce, fresh coriander*

## Mücver

Galettes poêlées de courgettes, carottes, fromage et herbes fraîches, servies avec yaourt 22
*Pan-seared pancakes of zucchini, carrot, white cheese and fresh herbs, served with yoghurt*

## Börek

Rouleaux de yufka farcis, fromage frais, herbes fraîches 20
*Stuffed yufka rolls, white cheese, fresh herbs*

## Falafel

Boulettes de pois chiches et herbes, servies avec une sauce au tahini 20
*Fried balls of chickpeas and green herbs, served with tahini sauce*

## Patlican

Aubergine caramélisée, pâte de datte, pignons de pin 20
*Caramelized aubergine, date paste, pine nuts*

## Batata Harra

Pommes de terre sautées, épices orientales, herbes 16
*Sautéed potato, oriental spices, herbs*

## Sultan Pilavi

Riz, raisins secs de Corinthe, pignons de pin, herbes fraîches 16
*Rice, Corinth raisins, pine nuts, fresh herbs*

## Pide

Pain pita façon turque aux épinards, herbes, fromage frais 24
*Turkish-style pitta bread with spinach, herbs, white cheese*

# PASTA & RISOTTO

## Tagliolini al Tartufo

Tagliolini faites maison, shiitake sautés, truffe noire du Périgord — 44
*Homemade tagliolini, sautéed shiitake, black Périgord truffle*

## Spaghetti all'Astice

Spaghetti au homard bleu de Bretagne, façon méditerranéenne — 48
*Mediterranean-style spaghetti, blue lobster from Brittany*

## Risotto ai Gamberi Rossi

Risotto aux citrons d'Amalfi, carpaccio de crevettes Porto Santo Spirito — 38
*Amalfi lemon risotto, carpaccio of Porto Santo Spirito shrimp*

## Lasagne al Forno

Lasagnes aux légumes méditerranéens — 32
*Mediterranean vegetable lasagne*

Supplément truffe noire du Périgord — 7/g
*Black Périgord truffle supplement*

# MEDITERRANEAN GRILL

## Polpo
Poulpe grillé, huile d'olive, ail, romarin, caponata 38
*Grilled octopus, olive oil, garlic, rosemary, caponata*

## Orata
Filets de dorade grillés au thym, citron, huile d'olive 46
*Filets of bream grilled with thyme, lemon, olive oil*

## Sogliola
Filets de sole de petit bateau poêlés, tomates, câpres, olives, pignons de pin 48
*Pan-seared day boat sole filets, tomato, capers, olives, pine nuts*

## Tavuk
Haut de cuisse de poulet grillé, beurre aux épices orientales 34
*Grilled boneless chicken thighs, oriental spiced butter*

## Adana Kebap
Brochette à la viande hachée d'agneau grillée, servie avec yaourt 42
*Skewer of grilled hand-minced lamb, served with yoghurt*

## Dana
Entrecôte de bœuf rassie sur l'os, sauce aux herbes fraîches, purée d'aubergine 44
*Beef entrecôte matured on the bone, sauce of fresh herbs, aubergine purée*

## Wagyu
Entrecôte de bœuf Wagyu A5 grillée, fleur de sel au sumac 100/100g
*Grilled A5 Wagyu beef entrecote, fleur de sel with sumac*

Les plats ci-dessus sont servis sans garnitures. Veuillez adapter votre choix de mezze en fonction.
*The above dishes are served without a side. Please adapt your choice of mezze accordingly.*

# SWEET TEMPTATIONS

## Rose

Parfait glacé à la rose, compote de framboise, meringue croustillante, sorbet au yaourt 22
*Frozen rose parfait, raspberry compote, crispy meringue, yoghurt sorbet*

## Pistachio

Base croustillante aux noix, mousse au miel, pâte filo caramélisée, glace à la pistache 22
*Crunchy nut base, honey mousse, caramelized filo pastry, pistachio ice cream*

## Chocolate

Sablé chocolat, crémeux au chocolat noir 68%, praliné aux noix, chantilly au café, glace aux noix 22
*Chocolate sablé, 68% dark chocolate crémeux, walnut praline, coffee chantilly, walnut ice cream*

## Ice Cream

Sélection de glaces maison : Vanille, chocolat, noix, pistache, fleur d'oranger 7/pce
*Selection of homemade ice creams: Vanilla, chocolate, walnut, pistachio, orange blossom*

## Sorbet

Sélection de sorbets maison : Citron, yaourt, framboise, poire, fruits exotiques 7/pce
*Selection of homemade sorbets: Lemon, yoghurt, raspberry, pear, exotic fruits*

À midi, nous invitons nos hôtes à choisir parmi les magnifiques desserts de notre chariot. 10/pce
*At lunchtime, our guests are invited to choose from the beautiful selection on the dessert trolley.*

**Allergies** ***Allergies***

- Végétarien *Vegetarian*
- Contient du gluten *Contains gluten*
- Contient des crustacés *Contains shellfish*
- Contient du sésame *Contains sesame*
- Végan *Vegan*
- Contient du lactose *Contains lactose*
- Contient des noix *Contains nuts*

En cas d'allergies, veuillez-nous en aviser afin de nous permettre d'adapter votre plat en conséquence.
*If you have an allergy, please inform us and we will adapt your dish accordingly.*

**Provenance des viandes et poissons**
Poulet : Suisse. Agneau : Suisse/Irlande. Bœuf Wagyu : Japon.
Espadon : Océan Indien. Homard : France. Crevettes : Portugal.
Poulpe : Espagne. Dorade : Grèce/France. Sole : France.

***Origin of meat and fish***
*Chicken: Switzerland. Lamb: Switzerland/Ireland. Wagyu Beef: Japan.*
*Swordfish: Indian Ocean. Lobster: France. Shrimp: Portugal.*
*Octopus: Spain. Bream: Greece/France. Sole: France.*

**Demi-Pension pour les clients de l'hôtel**
Au choix par personne : 2 mezze ; 1 plat de pâtes, risotto ou du grill (bœuf Wagyu exclu) ; 1 dessert.

***Half-Board for hotel guests***
*Selection per person: 2 mezze; 1 pasta, risotto or grilled dish (excluding Wagyu beef); 1 dessert.*

Nos prix sont en CHF, TVA et service inclus.
*All prices are in CHF, VAT and service included.*