



# 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  
*Chickpea and tahini purée, olive oil*

18

### Mütebbel

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

20

### Tzatziki

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

18

### Burrata

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

20

### Muhammara

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

18

### Tabbouleh

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

20

### Spinaci & Parmigiano

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

20

### Sarma

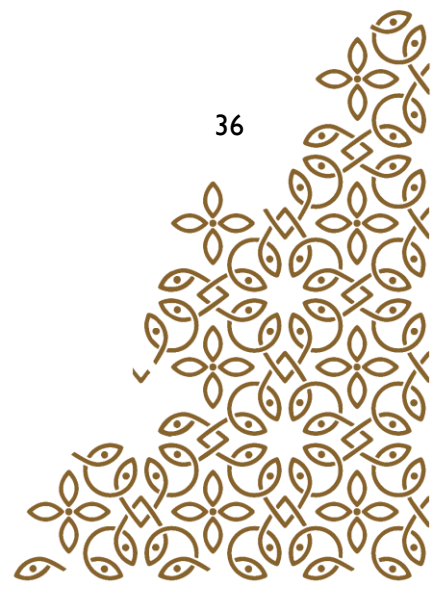
Feuilles de vigne farcies façon égéenne, riz, tomates séchées, herbes  
*Stuffed Aegean-style vine leaves, rice, dried tomato, herbs*

22

### Pesce Spada

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

36





## HOT MEZZE

### Hot Hummus

Purée chaude de pois chiches et tahini, beurre épicié, 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  
*Homemade tagliolini, sautéed shiitake, black Périgord truffle*

44

### Spaghetti all'Astice

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

48

### Risotto ai Gamberi Rossi

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

38

### Lasagne al Forno

Lasagnes aux légumes méditerranéens  
*Mediterranean vegetable lasagne*

32

Supplément truffe noire du Périgord  
*Black Périgord truffle supplement*

7/g





## MEDITERRANEAN GRILL

### Polpo

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

38

### Orata

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

46

### Sogliola

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

48

### Tavuk

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

34

### Adana Kebap

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

42

### Dana

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

44

### Wagyu

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

100/100g

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*

### Quince

Coing cuit à basse température, sablé sarrasin, glace à la fleur d'oranger et crème double 22  
*Slow-cooked quince, buckwheat sablé, double cream and orange blossom 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 <i>Vegetarian</i>                     |  Végan <i>Vegan</i>                          |
|  Contient du gluten <i>Contains gluten</i>        |  Contient du lactose <i>Contains lactose</i> |
|  Contient des crustacés <i>Contains shellfish</i> |  Contient des noix <i>Contains nuts</i>      |
|  Contient du sésame <i>Contains sesame</i>        |   |

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.*

