



# FIVE

## RESTAURANT

Dans l'esprit d'une cuisine de partage, notre restaurant propose de l'art culinaire authentique avec 5 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.

Nos plats sont conçus pour être partagés entre les convives et sont servis au fur et à mesure de l'avancement du repas. Nous vous conseillons de commander au moins 3 plats par convive.

*In the spirit of a sharing food concept, our restaurant offers authentic culinary art inspired by 5 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.*

*Our dishes are designed to be shared between guests and served continuously throughout the meal. We recommend ordering at least 3 items per person.*

## MENU

Votre choix de  
Your choice of

2 mezzes








-----  
Pâtes, Risotto ou Grill Méditerranéen  
Pasta, Risotto or Mediterranean Grill

-----  
Dessert

98 / pers.

130 / pers. avec bœuf Wagyu  
130 / pers. with Wagyu Beef

### Allergies

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

En cas d'intolérances ou allergies nous adaptons volontiers votre plat.  
If you have food intolerances or allergies, we are happy to adapt your dish accordingly.

### Provenance des viandes et poissons / Origin of meat and fish

Poulet : Suisse. Agneau : Suisse. Bœuf : Suisse/France. Bœuf Wagyu : Japon. Sériole : Australie.  
Homard : France. Crevettes : Portugal/Nigeria. Poulpe : Espagne. Bar : France. Sole : France.  
Chicken: Switzerland. Lamb: Switzerland. Beef: Switzerland/France. Wagyu Beef: Japan. Amberjack: Australia.  
Lobster: France. Shrimp: Portugal/Nigeria. Octopus: Spain. Sea bas: France. Sole: France.





# MEZZE

## Hummus \* 🍴

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

## Hot Hummus 🌿 🍴 🍴

Purée chaude de pois chiches et tahini, beurre épicié, herbes fraîches 20  
*Warm chickpea and tahini purée, spiced butter sauce, fresh herbs*

## Mütebbel \* 🍴 🍴

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

## Muhammara \* 🍴

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

## Tabbouleh \* 🌿 🍴

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

## Tzatziki 🌿 🍴

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

## Patlıcan \* 🍴

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

## Sarma \* 🍴

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

## Falafel \* 🍴

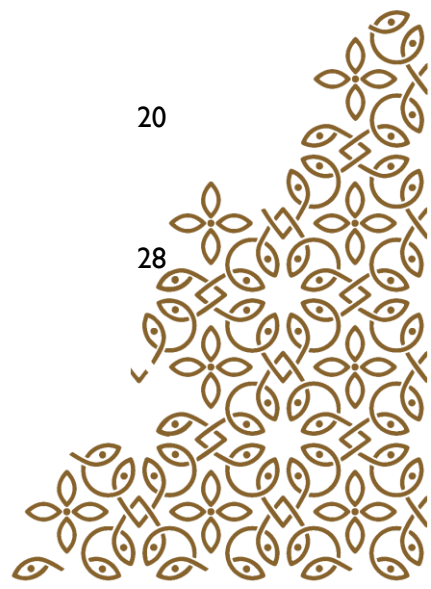
Boulettes de pois chiches et herbes, servies avec une sauce au tahini 20  
*Fried balls of chickpeas and green herbs, served with tahini sauce*

## Börek 🌿 🍴 🍴

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

## Sarıkuşruk 🍴

Tartare de sériole, pickles, vinaigrette aux herbes, fromage frais au sumac 28  
*Amberjack tartar, pickles, herb vinaigrette, cream cheese with sumac*





### Burrata

Burrata, tomates, roquette, pesto, basilic frais

*Burrata, tomatoes, rocket, pesto, fresh basil*

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

### Polpo

Salade de poulpe, tomates, câpres, citron vert, aneth

*Octopus salad, tomatoes, capers, lime, dill*

26

## PIDE

### Otlu Pide

Pain pita façon turque aux épinards, herbes, fromage frais

*Turkish-style pitta bread with spinach, herbs, white cheese*

26

### Kıymalı Pide

Pain pita façon turque à l'émincé de bœuf et agneau, tomates, poivrons, persil

*Turkish-style pitta bread with minced beef and lamb, tomato, red pepper, parsley*

28

## PASTA & RISOTTO

### Spaghetti all'Astice

Spaghetti au homard bleu de Bretagne, façon méditerranéenne

*Mediterranean-style spaghetti, blue lobster from Brittany*

52

### Agnolotti agli Spinaci & Feta

Agnolotti aux épinards, herbes, fromage frais, bouillon aux artichauts

*Agnolotti with spinach, herbs, white cheese, artichoke broth*

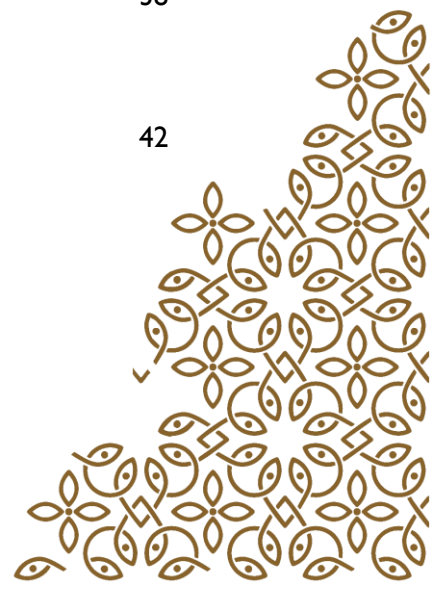
38

### Risotto ai Gamberi Rossi

Risotto aux citrons d'Amalfi, carpaccio de crevettes Porto Santo Spirito

*Amalfi lemon risotto, carpaccio of Porto Santo Spirito shrimp*

42





# MEDITERRANEAN GRILL

- Gamberoni** 🦞  
Crevettes géantes grillées, sauce aux herbes fraîches, caponata 58  
*Grilled king prawns, sauce of fresh herbs, caponata*
- Sogliola** 🍷🌿📖  
Filets de sole de petit bateau poêlés, tomates, câpres, olives, pignons de pin 58  
*Pan-seared day boat sole filets, tomatoes, capers, olives, pine nuts*
- Levrek** 📖  
Bar de ligne grillé, sauce au Raki, herbes fraîches 58  
*Grilled wild sea bass, Raki flavoured sauce, fresh herbs*
- Tavuk** 📖🍷  
Haut de cuisse de poulet grillé, beurre aux épices orientales 48  
*Grilled boneless chicken thighs, oriental spiced butter*
- Kuzu** 🌿📖  
Filet d'agneau, purée d'aubergine fumée et de fromage, jus au cumin 58  
*Lamb filet, purée of smoked aubergine and cheese, cumin jus*
- Dana**  
Entrecôte de bœuf rassie sur l'os, sauce aux herbes fraîches, purée d'aubergine 58  
*Beef entrecote 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*

## Choisissez votre accompagnement :

*Choose your side dish:*

**Sultan Pilavi** 🌿📖🍷  
Riz, raisins secs de Corinthe, pignons de pin, herbes fraîches  
*Rice, Corinth raisins, pine nuts, fresh herbs*

**Batata Harra** 🌿📖🍷  
Pommes de terre sautées, épices orientales, herbes  
*Sautéed potato, oriental spices, herbs*

**Purè di Patate** 🌿📖  
Purée de pommes de terre  
*Potato purée*

**Verdure** 🌿  
Légumes de saison sautés  
*Sautéed seasonal vegetables*

Accompagnement supplémentaire : 12  
*Additional side dish: 12*

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

