



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.

+10 / plat avec truffe ou caviar *dish with truffle or caviar*
+35 / plat avec bœuf Wagyu *dish 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/France. Veau : Suisse. Bœuf : Suisse/France. Bœuf Wagyu : Japon. Foie Gras : France.
Saint-Pierre : France. Langoustine : Atlantique Nord. Crevettes : Portugal/Nigeria. Bar : France. Daurade : Grèce.
Chicken: Switzerland. Lamb: Switzerland/France. Veal: Switzerland. Beef: Switzerland/France. Wagyu Beef: Japan.
Foie Gras: France. John Dory: France. Langoustine: North Atlantic. Shrimp: Portugal/Nigeria. Sea bass: France. Sea bream: Greece.





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 épice, 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, boulgour, 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

Patlican

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

Mantar

Champignons Portobello et pleurotes sautés, espuma à l'ail 20
Sautéed Portobello and oyster mushrooms, garlic espuma

Çipura

Tartare de daurade royale, pickles, vinaigrette aux herbes, fromage frais au sumac 26
Sea bream tartar, pickles, herb vinaigrette, cream cheese with sumac

Supplément Caviar +10





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

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

Trüf Pide

Pain pita façon turque au Gruyère et copeaux de truffe fraîche
Turkish-style pitta bread with Gruyère cheese and fresh truffle shavings

36

PASTA & RISOTTO

Ravioli Mozzarella & Carciofi

Ravioli farcis à la mozzarella, artichauts en textures
Mozzarella Ravioli, different textures of artichokes

38

Agnolotti Manzo & Foie Gras

Agnolotti farcis au bœuf, foie gras, bouillon de bœuf
Beef Agnolotti, foie gras, beef broth

48

Supplément Truffe +10

Spaghetti agli Scampi

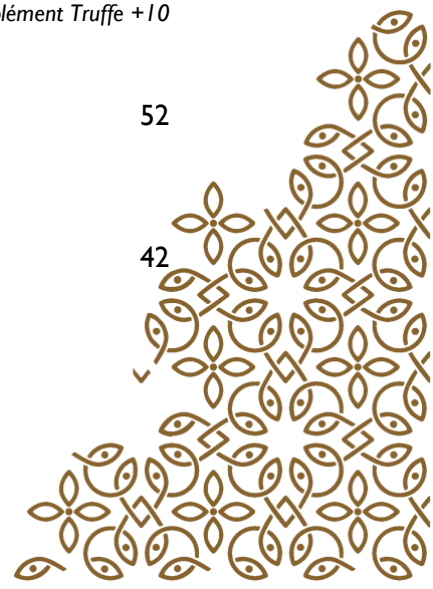
Spaghetti à la langoustine, façon méditerranéenne
Mediterranean-style langoustine spaghetti

52

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 <i>Grilled king prawns, sauce of fresh herbs, caponata</i>	58
San Pietro 🍷	
Filets de Saint-Pierre, poireaux en textures, coulis vert <i>John Dory filet, different textures of leek, green coulis</i>	58
Levrek 🌿 🍷	
Bar de ligne grillé, sauce au Raki, herbes fraîches <i>Grilled wild sea bass, Raki flavoured sauce, fresh herbs</i>	58
Tavuk 🍷 🍴	
Haut de cuisse de poulet grillé, beurre aux épices orientales <i>Grilled boneless chicken thighs, oriental spiced butter</i>	48
Kuzu 🌿 🍷	
Filet d'agneau, mezze tiède aubergine fumé et poivron, jus au cumin <i>Lamb filet, lukewarm mezze of aubergine and red pepper, cumin jus</i>	58
Vitello 🍷	
Côte de veau suisse, Gremolata <i>Swiss veal chop, Gremolata</i>	62
Wagyu	
Entrecôte de bœuf Wagyu A5 grillée, fleur de sel au sumac <i>Grilled A5 Wagyu beef entrecote, fleur de sel with sumac</i>	100/100g

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 🌿 🍷 *Supplément Truffe +10*

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.




Coconut & Pomegranate

Fine coque de meringue, parfait glacé noix de coco, mousse grenade, sorbet noix de coco 22
Thin meringue shell, coconut frozen parfait, pomegranate foam, coconut sorbet
 *Poussière d'Etoile, Maison Gilliard, Valais* 14 / 10cl


Chocolate & Winter Spices

Sablé cacao, crémeux chocolat noir et cardamome, caramel Ouzo, sorbet chocolat et chai 22
Cacao sablé, dark chocolate and cardamom crémeux, Ouzo caramel, chocolate and chai sorbet
 *Tulum, Jean-Louis Mathieu, Valais* 15 / 10cl

Pistachio & Bergamote

Sablé croquant pistache, crémeux bergamote, chantilly pistache, sorbet orange sanguine et poivre de timut 22
Crunchy pistachio sablé, bergamot crémeux, pistachio chantilly, blood orange and timut pepper sorbet
 *Niepoort, Vintage Port, Touriga Franca, Portugal, 2009* 30 / 10cl

Apple & Caramel

Pomme chaude caramélisée, feuille de brick croquante, financier noix, crème double gousse de vanille 22
Warm caramelised apple, crunchy filo dough, walnut financier, vanilla bean double cream
 *Sauternes, Château Guiraud, Bordeaux, France, 2014* 26 / 10cl

Glace

Vanille, chocolat, yaourt, caramel sale, fraise 7 / pce
Vanilla, chocolate, yoghurt, salted caramel, strawberry

Sorbet

Citron, framboise, noix de coco, chocolat chai, orange sanguine & poivre de timut 7 / pce
Lemon, raspberry, coconut, chocolate chai, blood orange & timut pepper

Vin de Dessert

Or Jaune, L'Orpailleur
 Marsanne Blanche, Pinot Gris
 13 / 10cl 60 / 50 cl

Poussière d'Etoile, Maison Gilliard
 Syrah
 14 / 10cl 65 / 37.5 cl

Tulum, Jean-Louis-Mathieu
 Petite Arvine, Marsanne Blanche
 15 / 10cl 65 / 37.5 cl

Château Guiraud, Sauternes
 Sémillon
 26 / 10cl 96 / 37.5 cl

Niepoort, Vintage Port
 Touriga Franca
 30 / 10cl 110 / 37.5 cl