

BOISSONS / DRINKS

Sélection de vins au verre 1dl / Wine by the glass 1dl

CHAMPAGNES À LA COUPE

RUINART BRUT	25.-
RUINART BRUT ROSÉ	36.-
RUINART BLANC DE BLANCS	38.-

VINS BLANCS

CHASSELAS, DOMAINE DES LOLLIENTS, GENÈVE, 2024	18.-
CHARDONNAY, BOUCHARD FINLAYSON, AFS, 2019	19.-
PINOT GRIGIO, DOMAINE ITALO CESCO, 2024	23.-
HAUTES-CÔTES DE NUITS, DOMAINE GEANTET-PANSIOT, 2022	25.-

VINS ROUGES

GAMAY-GAMARET, DOMAINE DES 3 ÉTOILES, GENÈVE, 2021	21.-
PETITE SIRÈNE, CHÂTEAU GISCOURS, BORDEAUX, 2020	22.-
HANNIBAL, BOUCHARD FINLAYSON, AFS, 2019	25.-

VINS ROSÉ

WHISPERING ANGEL, CÔTE DE PROVENCE, 2023	19.-
--	------

BIÈRES

CALVINUS, 33cl	16.-
KING FISHER, 33cl	12.-
FELDSCHLÖSSEN, AVEC OU SANS ALCOOL, 33cl	9.-

JUS DE FRUIT

JUS D'ORANGE FRAIS / <i>Freshly squeeze orange juice</i>	12.-
JUS DE POMME ARTISANAL SUISSE / <i>Swiss artisanal apple juice</i>	12.-
JUS FRAIS SUR DEMANDE / <i>Fresh fruits and vegetables juice, on demand</i>	15.-

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

RISTRETTO, EXPRESSO, CAFÉ	7. -
CAPPUCINO, DOUBLE EXPRESSO	12. -
THÉS ET INFUSIONS	12.-

CARTE ROOM SERVICE

ENTRÉES / STARTERS

ASSIETTE DE HOUMOUS MAISON ET PAIN PITA (VG) 21.-
Homemade hummus served with pita bread

TOMATE BURRATA ET BASILIC (V) 32.-
Tomato, burrata and basil

MÉLI-MÉLO DE SALADINES (VG, GF) 36.-
Seasonal tossed salad

SALADE CÉSAR AU POULET 38.-
Chicken Caesar salad

TERRINE DE FOIE GRAS ET BRIOCHE MAISON 39.-
Foie gras terrine with home-made toasted brioche

CARPACCIO DE BŒUF, ROQUETTE ET PARMESAN 37.-
Beef carpaccio, parmesan and arugula salad

POISSONS / FISH

FILETS DE PERCHE, FRITES ET SALADE VERTE 59.-
Perch fillets, French fries and green salad

SOLE MEUNIÈRE, POMMES RATTES ET LÉGUMES 79.-
Dover sole meunière with rattes potatoes and vegetables

PÂTES ET SANDWICHES

PÂTES CASARECCE / Casarecce pasta 33.-
Sauce tomate-basilic, arrabiata, Bolognaise ou pesto
Tomato and basil, arrabbiata, Bolognese or pesto sauce

RISOTTO DE HOMARD, QUEUE RÔTIE AU BEURRE ET BASILIC 52.-
Lobster risotto, roasted tail and basil butter

CLUB SANDWICH AU CHOIX : POULET, SAUMON OU VÉGÉTARIEN 39.-
Club sandwich of your choice: chicken, salmon or vegetarian

HAMBURGER OU CHEESEBURGER, FRITES 38.-

CAVIARS

BELUGA PRUNIER (50g) 850.-
Black Beluga Prunier

CAVIAR PRUNIER D'AQUITAINE, FRANCE (50g) 245.-
Aquitaine Caviar Prunier from France

Ces caviars sont servis accompagnés de blinis, blanc et jaune d'œuf, câpres, crème à l'aneth, oignons et persil
Our caviars are served with blinis, egg white and egg yolk, caper, dill cream, onions and parsley

L'origine de nos caviars est garantie par nos fournisseurs
The origin of our caviar is guaranteed by our suppliers

INDIAN DISHES

RIZ / RICE

CHICKEN BIRYANI (GF) 52.-
Riz basmati sauté aux herbes et épices avec du poulet
Boneless chicken cooked with basmati rice, herbs and spices

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

ZAFFRANI PULAO (GF) 12.-
Riz Braisé au cumin et safran / *Braised rice with cumin*

DAL MAKHNI (GF) 16.-
Lentilles noires cuites longuement d'après une recette traditionnelle du nord-ouest de l'Inde / *Slow cooked black lentils, with tomato, butter and dried fenugreek leaves*

NAAN FROMAGE OU AIL ET CIBOULETTE 11.-
Stuffed naan cheese or garlic & chives

Notre grande carte indienne est à votre disposition sur demande
A wider Indian menu is available on request

Mets Indiens servis chaque jour de 12h à 22h
Indian dishes served daily from 12pm to 10pm

VIANDES / MEATS

VIENNOISE DE VEAU, FRITES, SALADE DE ROQUETTE 69.-
Viennese veal cutlet, arugula salad, cherry tomato and fries

FILET DE BŒUF, JUS DE VEAU, FRITES ET LÉGUMES (GF) 82.-
Beef fillet, gravy, French fries and vegetables

DESSERTS

CHEESECAKE ET COULIS DE FRUITS ROUGES 18.-
American Cheesecake and red fruit coulis

FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE CARAMEL 18.-
Chocolate fondant, caramel ice cream

TARTE FINE AUX POMMES, GLACE VANILLE 18.-
Thin apple tart, vanilla ice cream

CAFÉ GOURMAND 18.-

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON (VG, DF, GF) 25.-
Seasonal fruit platter

SORBETS, (VG, DF, GF) : Par parfum – Per scoop 6.-
Framboise, citron, coco, ananas menthe poivrée
Raspberry, lemon, coconut, pineapple and peppermint

GLACES - ICE CREAM (GF) : Par parfum – Per scoop 6.-
Vanille, chocolat, caramel, gingembre
Vanilla, chocolate, caramel, ginger

Faites-nous part de vos intolérances et allergies,
Nous vous renseignerons volontiers sur la présence possible d'allergènes

*If you require information on the allergen content of our food
Please ask a member of staff and they will be happy to help you*

(V) Vegetarian dish/Plat végétarien
(GF) Gluten-free dish/Plat sans gluten
(DF) Dairy-free dish/Plat sans produits laitiers

Festival Culinaire Indien

Du 17 juillet au 23 Août 2025, la brigade
Du restaurant Windows accueille
Alfred Prasad, Chef de Cuisine Indien



Indian Food Festival

From July 17th to August 23th 2025
The Windows Restaurant greets
Alfred Prasad, Indian Cuisine Chef

CARTE DES METS INDIENS

KABBABS

CHICKEN TIKKA (GF) 38.-
Cuisse de poulet mariné dans un mélange de piment rouge, gingembre, paprika et yaourt / *Chicken thigh marinated with red chilli, ginger, paprika and yoghurt*

LAMB CHOPS (GF,DF) 44.-
Côtelettes d'agneau marinées et attendries à la papaye verte, ail, paprika et graines de fenouil / *Lamb cutlets marinated with raw papaya, garlic, paprika, fennel seeds and grilled in the tandoor*

GRILL SAMPLER (GF) 42.-
Assiette de dégustation de gambas grillée, poulet Tikka et côte d'agneau au four Tandoor / *Medley of tandoor grilled tiger prawn, chicken Tikka and lamb cutlet*

CURRIES

MALABAR PRAWN AND MANGO CURRY 45.-
Curry de crevettes à la pâte de coco et à la mangue / *A fragrant coconut-based sauce that pairs perfectly with prawn and mango*

LAMB TOGANJOSH (GF) 45.-
Agneau en sauce avec des oignons caramélisés, tomates et piments du Cachemire / *Boneless lamb, slow cooked with brown onions, tomato and Kashmiri chilies*

BUTTER CHICKEN (GF) 46.-
Poulet Tikka au tandoor servi dans une sauce tomate, oignons, gingembre, miel et cardamome / *Chicken tikka in pureed tomatoes with sautéed onions, ginger, honey and cardamom*