

## Cuisine ouverte de 12h00 à 22h00

### Aussi personnalisé que possible ... aussi unique que vous

Explorez et choisissez les options disponibles dans un menu qui n'est défini que par vous et qui correspond parfaitement au style de vie que vous avez choisi.

Les catégories "Grill", "Health" et "Soul"

représentent le meilleur de notre environnement naturel.

Ce n'est pas seulement une question de goût, c'est une question de style de vie.

Alors, profitez-en !

### Le Coté Partage

"Soul"

|                                                                                                 |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Os à moelle en croûte d'ail & toasts                                                            | 24.- |
| Malakoff (6 pièces)                                                                             | 19.- |
| Rillettes de poissons & focaccia                                                                | 22.- |
| Tartelettes de saumon fumé<br>& purée d'avocat (6 pièces)                                       | 22.- |
| Fritto-misto de la mer & sauce tartare<br>(mini-poulpes, calamars & crevettes)                  | 19.- |
| Mi-chaud de foie gras poêlé,<br>focaccia toastée, oignons confits & figue<br>fraîche (4 pièces) | 29.- |

### Les Tartares

"Soul"

|                                                                  | Entrée | Plat |
|------------------------------------------------------------------|--------|------|
| Tartare de boeuf Majestic<br>parfumé à l'huile de truffe blanche | 23.-   | 33.- |
| Tartare de bœuf<br>à la vieille moutarde                         | 23.-   | 33.- |
| Duo de tartares                                                  | 23.-   | 33.- |
| Ajoutez vos accompagnements en supplément                        |        |      |

### Les Saladiers

"Health"

|                                                                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Salade César & blanc de poulet,<br>sauce à l'anchois                                                                    | 29.- |
| Super food salad<br>épinards, quinoa, poires, avocat, pignons de pin<br>& graines de grenade                            | 29.- |
| Salade de thon aux saveurs asiatiques<br>salade romaine, pousses de soja, shiitake,<br>sauce Teriyaki & huile de sésame | 26.- |

### Saveurs Automnales

"Soul"

|                                                                                                                |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Velouté de chou-fleur<br>au lait d'amandes & caviar de truffe                                                  | 17.- |
| Salade de potimarrons grillés<br>endives, fromage de chèvre, figues,<br>cerneaux de noix, jus de citron & miel | 27.- |

### Salade sur Mesure

"Health"

|                              |      |
|------------------------------|------|
| <b>CHOISISSEZ VOTRE BASE</b> | 29.- |
| Pousses d'épinard            |      |
| Mesclun                      |      |
| Romaine                      |      |
| Rampon                       |      |

#### & 4 GARNITURES

|                               |
|-------------------------------|
| Dés de gruyère                |
| Copeaux de parmesan           |
| Fromage de chèvre             |
| Billes mozzarella             |
| Julienne de lard sec grillé   |
| Blanc de volaille             |
| Œuf dur                       |
| Thon frais snacké             |
| Quinoa aux herbes             |
| Tomates cerises               |
| Avocat                        |
| Poires                        |
| Mélange de graines torréfiées |
| Pignons de pin                |
| Olives Kalamata               |
| Croûtons de focaccia          |
| Garniture supplémentaire 3.-  |

#### & UNE SAUCE

|                                          |
|------------------------------------------|
| Vinaigrette aux herbes                   |
| Sauce Teriyaki & huile de sésame         |
| Huile d'olive espagnole et jus de citron |
| Réduction de balsamique et huile d'olive |
| Vinaigrette mangue, Yuzu & gingembre     |
| Sauce César                              |

## Grill & Health

“Health”

|                                              |       |
|----------------------------------------------|-------|
| Filet de boeuf                               |       |
| 120gr                                        | 31.-  |
| 180gr                                        | 46.-  |
| 250gr                                        | 64.-  |
| “Parisienne” de boeuf                        |       |
| 250gr                                        | 40.-  |
| 350gr                                        | 55.-  |
| Côte de boeuf (400 gr)                       | 69.-  |
| Chateaubriand (500 gr) pour 2                | 129.- |
| Suprême de poulet                            | 30.-  |
| Magret de canard                             | 36.-  |
| Côtelettes d’agneau                          | 41.-  |
| marinées aux épices steak house & miel       |       |
| Côte de porc                                 | 34.-  |
| marinée à la coriandre, ail & vinaigre blanc |       |
| Majestic Cheese Burger, frites fraîches      | 39.-  |
| Supplément bacon                             | 4.-   |
| Filet de dorade                              | 30.-  |
| Steak de thon rouge au poivre                | 30.-  |
| Pavé de saumon                               | 29.-  |
| Poulpe                                       | 30.-  |
| Crevettes Black Tiger                        | 42.-  |
| marinées à l’ail & flambées au pastis        |       |
| Poisson grillé selon arrivage                | 31.-  |

Une sauce est incluse dans les prix mentionnés ci-dessus.

Ajoutez les accompagnements de votre choix en sus

## Les Sauces

Chimichurri  
 Vierge aux olives Tiaggiasca  
 Beurre café de Paris  
 Beurre au whisky  
 Au poivre noir Valle Maggia  
 Aux morilles  
 Béarnaise  
 À l’orange  
 Au jus d’airelles  
 Vinaigrée mangue, Yuzu & gingembre

Sauce supplémentaire 3.-

## Plats «Chasse»

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Noix de cerf                | 45.- |
| Sauté de chevreuil au porto | 38.- |
| Short Rib’s de sanglier     | 44.- |

Accompagnements chasse:  
 Spätzle, purée de marrons, chou rouge,  
 poire caramélisée, jus aux airelles

## Les Végétariens

“Health”

|                                                             |      |
|-------------------------------------------------------------|------|
| Risotto de champignons des bois<br>& caviar de truffe       | 26.- |
| Burger veggie, steak de légumes                             | 28.- |
| Ajoutez les accompagnements de votre choix en sus           |      |
| Le chasseur revient bredouille                              | 27.- |
| Spätzle, chou rouge, purée de marrons,<br>poire caramélisée |      |

## Les Accompagnements

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Garlic bread                       | 5.-  |
| Frites fraîches                    | 7.-  |
| Pomme purée                        | 7.-  |
| Pomme purée à la truffe            | 10.- |
| Pommes de terre grenailles au thym | 7.-  |
| Riz pilaf aux potimarrons          | 7.-  |
| Spätzle                            | 8.-  |
| Poêlée de champignons des bois     | 9.-  |
| Demi avocat grillé                 | 7.-  |
| Mini ratatouille                   | 8.-  |
| Sauté de légumes de saison         | 7.-  |
| Chou rouge                         | 7.-  |
| Épinards à la crème                | 7.-  |
| Mesclun                            | 7.-  |
| Salade mêlée                       | 12.- |
| Artichaut & fromage de chèvre      | 9.-  |

## Origines viandes/poissons

|                       |                         |
|-----------------------|-------------------------|
| Poulet / Boeuf & veau | Suisse/France           |
| Porc                  | Suisse/Espagne          |
| Agneau                | Grande Bretagne         |
| Canard                | France                  |
| Dorade                | France                  |
| Thon rouge            | Océan indien/Atlantique |
| Black Tiger           | Vietnam                 |
| Saumon                | Ecosse                  |
| Poulpe                | Portugal                |
| Fritto misto          | Italie                  |
| Cerf                  | Espagne                 |
| Chevreuil             | Pologne                 |
| Sanglier              | France                  |

## Les Douceurs

|                                                           |         |
|-----------------------------------------------------------|---------|
| Nage de fruits de saison                                  | 16.-    |
| fruits, sirop vanille & menthe, sorbet citron/citron vert |         |
| Dôme au chocolat                                          | 16.-    |
| mousse au chocolat-praliné & biscuit feuillantine         |         |
| Cheesecake façon Majestic                                 | 16.-    |
| cœur au coulis de fruits rouges                           |         |
| Île flottante                                             | 14.-    |
| noisettes caramélisées                                    |         |
| Paris Brest                                               | 16.-    |
| Crème brûlée vanille                                      | 14.-    |
| supplément flambage à l'Orange Brandy Suisse              | 3.-     |
| Café Gourmand                                             | 17.-    |
| Champagne Laurent-Perrier                                 |         |
| Harmony – Demi sec                                        | 18.-/dl |

## Les Glacés

|          |      |
|----------|------|
| 1 boule  | 5.-  |
| 2 boules | 8.5  |
| 3 boules | 12.- |

### Glace

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Chocolat                   |  |
| Expresso Croquant          |  |
| Caramelita                 |  |
| Pistache                   |  |
| Vanille                    |  |
| Stracciatella              |  |
| Macadamia & Dulce de Leche |  |
| Menthe & chocolat          |  |

### Sorbet

|                      |  |
|----------------------|--|
| Fraise & Framboise   |  |
| Poire                |  |
| Citron & Citron vert |  |
| Passion & Mangue     |  |
| Abricot              |  |

### Pimp My Scoop (en supplément)

|            |     |
|------------|-----|
| Abricotine | 7.- |
| Williamine | 7.- |
| Vodka      | 7.- |
| Limoncello | 7.- |

## Allergies

Si les allergies alimentaires vous concernent, veuillez en informer votre serveur avant de commander.

Notez qu'en cas d'allergie sévère, nous ne pouvons pas vous garantir à 100% l'absence d'allergène dans notre cuisine

## Café...

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Café Nespresso ® sélection |     |
| Café, Espresso, Ristretto  | 5.- |
| Double Espresso            | 7.5 |
| Cappuccino, Renversé       | 7.- |
| Latte Macchiato            | 7.- |

## ...ou Thé?

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Newby Tea ® selection | 7.- |
|-----------------------|-----|

### Noir:

English Breakfast / Earl Grey  
Massala Chai / Kan Junga

### Vert :

Hunan Green / Jasmine Princess

### Infusion:

Menthe poivrée, Rooibos Orange,  
Camomille, Fraise & Mangue

## La «Rincette»

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Villeneuve Les Terreaux      | 9.-/dl |
| Grognuz Frères & Fils – Vaud |        |

## Digestifs

|                              |      |
|------------------------------|------|
|                              | 4cL  |
| Amaretto                     | 13.- |
| Bailey's                     | 9.-  |
| Grand-Marnier                | 13.- |
| Limoncello                   | 9.-  |
| Sambuca Molinari             | 11.- |
| Eaux-de-vie de fruits Morand | 4cL  |
| Abricotine                   | 17.- |
| Framboise                    | 15.- |
| Kirsch                       | 15.- |
| Mirabelle                    | 15.- |
| Vieille Prune Morin VSOP     | 21.- |
| Williamine                   | 15.- |

## Prix

Tous les prix mentionnés ci-dessus sont en CHF, TVA & service inclus

## Kitchen opened from noon until 10 pm

### As individual as possible...as unique as usual

Strive through and curate the options available to a menu that's set solely by you,  
fully matching the lifestyle you've chosen.

Culinary peaks with categories of Grill, Health & Soul  
representing the very best from our natural surroundings.

It's not just a matter of taste, it's a matter of lifestyle.

So, enjoy!

### Sharing is Caring

"Soul"

|                                                                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Marrow bone in a garlic crust                                                                                     | 24.- |
| Malakoff (6 pieces)                                                                                               | 19.- |
| Fish rillettes & focaccia                                                                                         | 22.- |
| Tartlets of smoked salmon<br>& avocado purée (6 pieces)                                                           | 22.- |
| Seafood fritto-misto & tartar sauce<br>(mini octopus, calamari & shrimps)                                         | 19.- |
| Pan-fried duck foie gras served on cold figs<br>and cold onions marmelade toping a roasted<br>focaccia (4 pieces) |      |

### Autumn Flavours

"Soul"

|                                                                                               |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Cauliflower creamy soup<br>with almond milk & truffle caviar                                  | 17.- |
| Roasted pumpkin salad<br>chicory, goat's cheese, figs, walnut kernels,<br>lemon juice & honey | 27.- |

### Taylor Made Salad

"Health"

CHOOSE ONE SALAD TYPE 29.-

Spinach leaves

Mesclun

Romaine lettuce

Lamb's lettuce

& 4 TOPPINGS

Gruyère cheese

Parmesan shavings

Goat cheese

Mozzarella balls

Bacon

Chicken breast

Hard boiled egg

Grilled tuna

Quinoa with herbs

Avocado

Cherry tomatoes

Pear

Roasted seeds

Pine nuts

Kalamata olives

Focaccia dices

Additional topping 3.-

& A DRESSING

Herb vinaigrette

Teriyaki Sauce & Sesame Oil

Spanish olive oil & lemon juice

Balsamic reduction & olive oil

Mango, Yuzu & ginger vinaigrette

Caesar sauce

### Tartars

"Soul"

|                                                          | Starter | Main |
|----------------------------------------------------------|---------|------|
| Majestic beef tartar<br>flavoured with white truffle oil | 23.-    | 33.- |
| Old English mustard beef tartar                          | 23.-    | 33   |
| Duet of tartar                                           | 23.-    | 33.- |

Add your side orders

### Greenry

"Health"

|                                                                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Chicken breast Caesar salad,<br>anchovy dressing                                                                  | 29.- |
| Super food salad<br>spinach, quinoa, pear, avocado, pine nuts &<br>pomegranate seeds                              | 29.- |
| Tuna salad, Asian style<br>romaine lettuce, soya bean sprouts, shiitake<br>mushrooms, teriyaki sauce & sesame oil | 26.- |

## Grill & Health

|                                                      |       |
|------------------------------------------------------|-------|
| Beef fillet                                          |       |
| 120gr                                                | 31.-  |
| 180gr                                                | 46.-  |
| 250gr                                                | 64.-  |
| “Parisian” Beef ribsteak                             |       |
| 250gr                                                | 40.-  |
| 350gr                                                | 55.-  |
| Beef rib (400gr)                                     | 69.-  |
| Chateaubriand (500gr) for 2                          | 129.- |
| Chicken supreme                                      | 30.-  |
| Duck breast fillet                                   | 36.-  |
| Lamb chops                                           | 41.-  |
| marinated with steak house spices & honey            |       |
| Pork chop                                            | 34.-  |
| marinated with coriander, garlic & white vinegar     |       |
| Majestic Cheese Burger                               | 39.-  |
| with fresh French fries                              |       |
| Add bacon                                            | 4.-   |
| Sea bream fillet                                     | 30.-  |
| Red tuna steak with pepper                           | 30.-  |
| Salmon steak                                         | 29.-  |
| Octopus                                              | 30.-  |
| Black Tiger prawns                                   | 42.-  |
| marinated in garlic & flamed with pastis             |       |
| Grilled fish according to market                     | 31.-  |
| One sauce is included in the above mentionned prices |       |
| Add the side orders of your choice                   |       |

## Sauces

|                                    |
|------------------------------------|
| Chimichurri                        |
| Virgin with Tiaggiasca olives      |
| Café de Paris butter               |
| Whisky butter                      |
| Valle Maggia black pepper          |
| Morel mushrooms                    |
| Béarnaise                          |
| Orange sauce                       |
| Cranberry sauce                    |
| Mango, Yuzu & ginger vinegar sauce |
| Additional sauce 3.-               |

## Game Dishes

|                                                                                          |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Kernel of deer                                                                           | 45.- |
| Sauté of roe deer in port wine                                                           | 38.- |
| Wild boar short ribs                                                                     | 44.- |
| Game side order: Spätzle, chestnut purée, red cabbage, caramelised pear, cranberry sauce |      |

## Veggie’ Side “Health”

|                                                        |      |
|--------------------------------------------------------|------|
| Risotto with mushrooms & truffle caviar                | 26.- |
| Veggie Burger with vegetables steak                    | 28.- |
| Add the side orders of your choice                     |      |
| « Hunter had no luck »                                 | 27.- |
| Spätzle, chestnut purée, red cabbage, caramelised pear |      |

## Side Orders

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Garlic bread                      | 5.-  |
| Fresh French fries                | 7.-  |
| Mashed potatoes                   | 7.-  |
| Mashed potatoes with truffles     | 10.- |
| Baby potatoes with thyme          | 7.-  |
| Pilaf rice with pumpkin           | 7.-  |
| Spätzle                           | 8.-  |
| Mushrooms pan-fried               | 9.-  |
| Half grilled avocado              | 7.-  |
| Mini ratatouille                  | 8.-  |
| Red cabbage                       | 7.-  |
| Sauté of seasonal vegetables      | 7.-  |
| Spinach with cream                | 7.-  |
| Mesclun                           | 7.-  |
| Mixed salad                       | 12.- |
| Artichoke & goat cheese au gratin | 9.-  |

## Origins of Meat & Fish

|                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| Chicken/ Beef & veal | Switzerland/France   |
| Pork                 | Switzerland/Spain    |
| Lamb                 | Britain              |
| Duck                 | France               |
| Sea bream            | France               |
| Red Tuna             | IndianOcean/Atlantic |
| Black Tiger prawns   | Vietnam              |
| Salmon               | Scotland             |
| Octopus              | Portugal             |
| Fritto-Misto         | Italy                |
| Deer                 | Spain                |
| Roe deer             | Poland               |
| Wild boar            | France               |

## Sweet Up Your Life

“Soul”

|                                                                                            |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Seasonal fruit in syrup<br>fruit of the moment, vanilla & mint syrup,<br>lemon-lime sorbet | 16.-        |
| Chocolate Dôme<br>chocolate-praline mousse & “feuillantine” biscuit                        | 16.-        |
| Majestic cheesecake<br>with red fruit centre                                               | 16.-        |
| Floating island<br>with caramelised hazelnuts                                              | 14.-        |
| Paris Brest                                                                                | 16.-        |
| Vanilla crème brûlée<br>add flamed with Swiss Orange Brandy                                | 14.-<br>3.- |
| Café Gourmand                                                                              | 17.-        |
| Champagne Laurent-Perrier<br>Harmony – Demi sec                                            | 18.-/dl     |

## The Frozen

|          |      |
|----------|------|
| 1 Scoop  | 5.-  |
| 2 Scoops | 8.5  |
| 3 Scoops | 12.- |

### Ice cream

Chocolat  
Expresso Crunchy  
Pistachio  
Vanilla  
Caramel  
Stracciatella  
Macadamia & Dulce de Leche  
Mint & Chocolate

### Sorbet

Strawberry & Raspberry  
Pear  
Lemon & Lime  
Passion & Mango  
Apricot

### Pimp My Scoop (as a supplement)

|            |     |
|------------|-----|
| Abricotine | 7.- |
| Williamine | 7.- |
| Vodka      | 7.- |
| Limoncello | 7.- |

## Allergy

If you have any concerns regarding food allergies,  
please alert your server prior to ordering.  
Please note that in the case of severe allergies, we  
cannot guarantee 100%  
that our kitchen is allergen-free.

## Coffee...

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Coffee Nespresso ® selection |     |
| Coffee, Espresso, Ristretto  | 5.- |
| Double Espresso              | 7.5 |
| Cappuccino, Renversé         | 7.- |
| Latte Macchiato              | 7.- |

## ... or Tea ?

Newby Tea ® selection 7.-

### Black:

English Breakfast / Earl Grey  
Kan Junga / Massala Chaï

### Green :

Hunan Green / Jasmine princess

### Herbal-tea:

Ginger & Lemon / Verbena / Peppermint /  
Strawberry & Mango / Chamomille /  
Rooibos Orange

## La «Rincette»

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Villeneuve Les Terreaux      | 8.-/dl |
| Grognez Frères & Fils – Vaud |        |

## After Dinner

|                          |      |
|--------------------------|------|
|                          | 4cL  |
| Amaretto Disaronno       | 13.- |
| Bailey's                 | 9.-  |
| Grand-Marnier            | 13.- |
| Limoncello               | 9.-  |
| Sambuca Molinari         | 11.- |
| Fruits Brandies Morand   | 4cL  |
| Abricotine               | 17.- |
| Framboise                | 15.- |
| Kirsch                   | 15.- |
| Mirabelle                | 15.- |
| Vieille Prune Morin VSOP | 21.- |
| Williamine               | 15.- |

## Prices

All prices above mentioned are in CHF,  
VAT and service included