

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.-
Fritto-misto de la mer* & sauce tartare (mini-poules, calamars & crevettes)	26.-
Crème brûlée au foie gras de canard & chutney aux airelles, pommes et figues séchées (4 pièces)	19.-
Plateau méditerranéen (tarama blanc*, caviar d'aubergine, tapenade, crème de tomates cerises de Mauro, Htipiti* (féta & poivrons rouges) & pain pita)	36.-

Saveurs Automnales

"Soul"

Velouté de cèpes & caviar de truffe	19.-
Salade d'automne, romaine, patates douces, fromage de chèvre, bolets, figues séchées, noix, sauce moutarde à l'ancienne et fromage de chèvre	21.-
Terrine de foie gras de canard farcie aux airelles, pommes & figues séchées	24.-

Les Tartares

"Soul"

	Entrée	Plat
Tartare de boeuf Majestic parfumé à l'huile de truffe blanche	23.-	33.-
Tartare de bœuf à la vieille moutarde	23.-	33.-
Tartare de cerf, ciabatta & os à moelle	23.-	33.-
Duo de tartares	23.-	33.-
Ajoutez vos accompagnements en sus		

Salade sur Mesure

"Health"

CHOISISSEZ VOTRE BASE	29.-
Pousses d'épinard	
Mesclun	
Frisée	
Romaine	
& 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 & jus de citron	
Réduction de balsamique & huile d'olive	
Vinaigrette mangue, yuzu & gingembre	
Sauce moutarde à l'ancienne et fromage de chèvre	
Sauce César aux anchois	

Les Saladiers

"Health"

Salade César & blanc de poulet, sauce aux anchois	29.-
Super food salad (épinards, quinoa, poires, avocat, pignons de pin & graines de grenade)	29.-

Grill & Health

“Health”

Filet de boeuf	
120 gr	31.-
180 gr	46.-
250 gr	64.-
“Parisienne” de boeuf	
250 gr	40.-
350 gr	55.-
450 gr	69.-
Chateaubriand (500 gr) pour 2	129.-
Suprême de poulet	30.-
Magret de canard	36.-
Pluma Iberica	46.-
Majestic Cheeseburger, 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	
Sauce crémeuse aux morilles	
Jus de viande aux aïelles	
Au poivre noir Valle Maggia	
Aïoli	
Béarnaise	
À l’orange	
Vinaigrée mangue, yuzu & gingembre	
Sauce supplémentaire	3.-

Plats «Chasse»

Carré de cerf	54.-
Sauté de lièvre au lard fumé & carottes	39.-
Filet de perdreaux	41.-

Accompagnements chasse:

Spätzle*, marrons glacés*, chou rouge, choux de Bruxelles, poire* caramélisée, jus de viande aux aïelles

Les Végétariens

“Health”

Risotto d’automne	29.-
Bolets & caviar de truffe	
Burger veggie (steak de légumes*)	28.-
ajoutez les accompagnements de votre choix en sus	
Le chasseur revient bredouille	27.-
Spätzle*, marrons glacés*, chou rouge, choux de Bruxelles, poire* caramélisée, sauce aux morilles	

Les Accompagnements

Garlic bread	5.-
Frites fraîches	7.-
Pomme purée	7.-
Pomme purée à la truffe	11.-
Riz jasmin à la marocaine	7.-
raisins secs & épices de Marrakech	
Poêlée de champignons des bois	9.-
Demi avocat grillé	7.-
Mini ratatouille	7.-
Sauté de légumes de saison	7.-
Épinards à la crème	7.-
Mesclun	7.-
Salade mêlée	12.-
Artichaut & fromage de chèvre	9.-
Choux de Bruxelles & crème infusée au lard	8.-

Origines viandes/poissons

Poulet, Boeuf : Suisse/France
 Porc : Suisse/ Espagne
 Canard : France
 Dorade : France
 Saumon : Ecosse
 Black Tiger: Vietnam
 Poulpe : Portugal
 Thon rouge : Océan indien / Atlantique
 Fritto misto, crevette, anchois : Italie
 Cerf : Nouvelle-Zélande
 Lièvre : Argentine
 Perdreaux : Grande-Bretagne

Les Douceurs

Nage de fruits (fruits, sirop vanille & menthe, sorbet citron/citron vert)	16.-
Dôme au chocolat (mousse au chocolat-praliné & biscuit feuillantine)	16.-
Cheesecake façon Majestic cœur au coulis de fruits rouges	16.-
Île flottante aux noisettes caramélisées	14.-
Poire pochée aux épices (crumble à la farine de châtaigne, crémeux au miel de châtaigner & noix caramélisées)	17.-
Crème brûlée vanille	14.-
Flambage à l'Orange Brandy Suisse	3.-
Café Gourmand	17.-

Les Glacés

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

Glace Mövenpick

Chocolat / Espresso Croquant
Caramelita / Pistache / Vanille
Stracciatella / Menthe & chocolat
Macadamia & Dulce de Leche

Sorbet Mövenpick

Fraise & Framboise / Poire
Citron & Citron vert / Passion & Mangue
Abricot

Pimp My Scoop (en supplément)

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

Clause de non-responsabilité

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 Macchiatto	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
Grognez 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.-

« L'astérisque (*) signifie que le plat (ou l'ingrédient) ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison ».



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.-
Seafood fritto-misto* & tartar sauce (mini octopus, calamari & shrimps)	26.-
Foie gras crème brûlée with cranberries, apple & dried fig chutney (4 pieces)	19.-
Mediterranean platter (White tarama*, aubergine caviar, tapenade, cherry tomato purée from Mauro, Htipiti* (fêta & red peper) & pita bread)	36.-

Autumn Flavours

"Soul"

Mushroom ceps creamy soup & truffle caviar	19.-
Autumn salad, romaine lettuce, sweet potatoes goat cheese, boletes, dried fig, walnuts, old-fashioned mustard & goat cheese sauce	21.-
Foie gras terrine filled with cranberries, apple & dried fig chutney	24.-

Tartars

"Soul"

	Starter	Main
Majestic beef tartar flavoured with white truffle oil	23.-	33.-
Old English mustard beef tartar	23.-	33.-
Venison tartar ciabatta & marrow bone	23.-	33.-
Duet of tartar	23.-	33.-
Add the side orders of your choice as an extra		

TaylorMade Salad

"Health"

CHOOSE ONE SALAD TYPE 29.-

Spinach leaves
Mesclun
Curly lettuce
Romaine 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 seeds
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
Old-fashioned mustard & goat cheese
sauce
Caesar sauce with anchovy

Greenry

"Health"

Chicken breast Caesar salad, anchovy dressing	29.-
Super food salad (spinach, quinoa, pear, avocado, pine nuts & pomegranate seeds)	29.-

Grill & Health

“Health”

Beef fillet	
120 gr	31.-
180 gr	46.-
250 gr	64.-
“Parisian” Beef ribsteak	
250 gr	40.-
350 gr	55.-
450 gr	69.-
Chateaubriand (500 gr) for 2	129.-
Chicken supreme	30.-
Duck breast fillet	36.-
Pluma Iberica	46.-
Majestic Cheeseburger	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 as an extra

Sauces

Chimichurri	
Virgin with Tiaggiasca olives	
Café de Paris butter	
Whisky butter	
Creamy morel mushrooms sauce	
Meat juice & cranberry sauce	
Valle Maggia black pepper	
Aïoli	
Béarnaise	
Orange sauce	
Mango, yuzu & ginger vinegar sauce	
Additional sauce	3.-

Game Dishes

Rack of venison	54.-
Sauté of hare with smoked bacon & carrots	39.-
Partridge filet	41.-
Game side order: Spätzle*, candied chestnut*, red cabbage, caramelised pear*, Brussels sprouts, meat juice & cranberry sauce	

Veggie’ Side

“Health”

Autumn risotto	29.-
with boletes mushrooms & truffle caviar	
Veggie Burger (with vegetables steak*)	28.-
Add the side orders of your choice as an extra	
« Hunter had no luck »	27.-
Spätzle*, candied chestnut*, red cabbage, caramelised pear*, Brussels sprouts, meat juice & cranberry sauce	

Side Orders

Garlic bread	5.-
Fresh French fries	7.-
Mashed potatoes	7.-
Mashed potatoes with truffles	11.-
Moroccan jasmine rice, sultana & Marrakech spices	7.-
Mushrooms pan-fried	9.-
Half grilled avocado	7.-
Mini ratatouille	7.-
Sauté of seasonal vegetables	7.-
Spinach with cream	7.-
Mesclun	7.-
Mixed salad	12.-
Artichoke & goat cheese au gratin	9.-
Creamy Brussels sprouts & bacon	8.-

Origins of Meat & Fish

Chicken, beef : Switzerland / France
Pork : Switzerland / Spain
Duck : France
Sea bream : France
Red Tuna : Indian Ocean / Atlantic
Black Tiger prawns : Vietnam
Salmon : Scotland
Octopus : Portugal
Fritto-Misto, prawn, anchovy : Italy
Venison : New-Zealand
Hare : Argentina
Partridge : United Kingdom

Sweet Up Your Life

“Soul”

Fruit in syrup (fruit, vanilla & mint syrup, lemon-lime sorbet)	16.-
Chocolate Dôme (chocolate-praline mousse & “feillantine” biscuit)	16.-
Majestic cheesecake with red fruit centre	16.-
Floating island with caramelised hazelnuts	14.-
Spiced poached pear (Chestnut flour crumble, cream with chestnut honey, caramelized walnuts)	17.-
Vanilla crème brûlée add flamed with Swiss Orange Brandy	14.- 3.-
Café Gourmand	17.-

The Frozen

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

Ice cream Mövenpick

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

Sorbet Mövenpick

Strawberry & Raspberry / Pear
Lemon & Lime / Passion & Mango / Apricot

Pimp My Scoop (as a supplement)

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

Disclaimer

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 Macchiatto	7.-

... or Tea ?

Newby Tea ® selection 7.-

Black:

English Breakfast / Earl Grey
Kan Junga / Massala Chai

Green :

Hunan Green / Jasmine princess

Herbal-tea:

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

La «Rincette»

Villeneuve Les Terreaux	9.-/dl
Grognuz 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.-

The asterisk (*) indicates that the dish (or ingredient) does not meet the requirements of the Homemade Label.



Prices

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