






ROOM SERVICE MENU

HORAIRES | SERVICE SCHEDULE

Petit-Déjeuner 6:30 - 12:00
Déjeuner et Dîner 11:30 - 00:45

*Breakfast 6:30 am - 12:00 am
Lunch & Dinner 11:30 am - 00:45 am*

 Végétarien / Vegetarian  Halal  Sans lactose / Lactose free  Sans gluten / Gluten free
 Disponible à toute heure / 24 hours available  Contient des fruits à coques / Contains nuts

Provenance des viandes : Saumon (Ecosse) | Bar, Sole, St-Pierre, Lieu Jaune, Cabillaud, Daurade, Seiche (Atlantique, France) | Thon (Océan Indien) | Bœuf (Suisse & Angleterre) | Veau (Suisse) | Agneau (Suisse) | Volaille (Suisse)
Meat origin: Salmon (Scotland) | Bass, Sole, John Dory, Pollack, Cod, Sea bream, Cuttlefish (Atlantic, France) | Tuna (Indian Ocean) | Beef (Switzerland & England) | Veal (Switzerland) | Lamb (Switzerland) | Poultry (Switzerland).

Tous les prix sont exprimés en Francs Suisses (CHF). T.V.A. 7.7% et service inclus
All prices are in Swiss Francs (CHF). VAT 7.7% and service included

PETITS-DÉJEUNERS

BREAKFASTS

CONTINENTAL

CONTINENTAL BREAKFAST

32.-

Boisson chaude de votre choix, jus de fruits frais, panier de viennoiseries, pain, beurre, confiture, miel
Hot drink of your choice, freshly squeezed juice, fresh bakeries, bread, butter, jam, honey

AMÉRICAIN

AMERICAN BREAKFAST

46.-

Boisson chaude de votre choix, jus de fruits frais, salade de fruits, choix d'œufs avec garniture, panier de viennoiseries, toasts, pain, beurre, confiture, miel
Hot drink of your choice, freshly squeezed juice, fresh fruit salad, choice of eggs, any style, fresh bakeries, toast, bread, butter, jam, honey

SUISSE

SWISS BREAKFAST

46.-

Boisson chaude de votre choix, jus de fruits frais, panier de viennoiseries, bircher muesli, fromages suisses, charcuteries locales, yoghourt au lait suisse, roesti avec œuf au plat et garniture
Hot drink of your choice, freshly squeezed juice, fresh bakeries, bircher muesli, selection of swiss cheese, local cold cuts, swiss milk yoghurt, roesti with fried egg and garnish

FITNESS

FITNESS BREAKFAST

38.-








Boisson chaude de votre choix, jus de fruits frais, salade de fruits, yogourt allégé, Spécial K ou All Bran, pain complet, confiture allégée et margarine
Hot drink of your choice, freshly squeezed juice, fresh fruit salad, low fat yoghurt, Special K or All Bran, whole wheat bread, jam and light margarine

POUR COMMENCER

TO BEGIN

APÉRITIFS

APPETIZERS

Sélection de fromages suisses  	30.-
<i>Swiss cheese platter selection</i>	
Caviar shot 10 Grs 	30.-
<i>Caviar shot 10 Grs</i>	
Fingers de foie gras de canard  	32.-
<i>Duck foie gras finger</i>	
Saumon fumé d'Ecosse	36.-
<i>Scottish smoked salmon</i>	
Déclinaison de charcuterie régionale  	37.-
<i>Regional cured meat assortment</i>	

ENTRÉES

STARTERS









Carpaccio de bœuf, salade de roquette, parmesan, vinaigre balsamique 	40.-
<i>Beef carpaccio, rocket salad, crispy parmesan cheese flakes, balsamico dressing</i>	
Terrine de foie gras de canard, chutney de fruits 	44.-
<i>Duck foie gras, seasonal fruits chutney</i>	
Demi-homard du Maine au fenouil, piment d'Espelette 	48.-
<i>Half Maine's lobster with fennel, Espelette pepper</i>	

SALADES & SOUPES

SALADS & SOUPS








SALADES

SALADES

Salade mêlée 	18.-
<i>Mix green salad</i>	
Avocat, crevettes 	30.-
<i>Avocado, shrimps</i>	
Tomates, mozzarella Bufala, pistou   	31.-
<i>Seasonal tomatoes, Bufala mozzarella, pistou</i>	
Salade Grecque, feta, concombre, tomate, menthe  	33.-
<i>Greek salad, feta cheese, cucumber, cherry tomatoes, mint</i>	
Salade César, croûtons, copeaux de parmesan, poulet grillé ou crevettes 	33.-
<i>Caesar salad, croutons, shavings of parmesan, grilled chicken or shrimps</i>	
Salade Niçoise, pommes de terre, haricots, olives, tomates, œufs, anchois	33.-
<i>Potatoes, needle beans, olives, tomatoes, eggs, anchovies and seared tuna fillet</i>	

SOUPES

SOUPS

Minestrone de légumes au basilic    	18.-
<i>Minestrone vegetable soup</i>	
Crème de champignons  	18.-
<i>Mushrooms cream soup</i>	
Velouté de tomate à l'estragon 	18.-
<i>Tomato soup with tarragon</i>	

SNACKS, PÂTES & PIZZA

SNACKS, PASTA & PIZZA

SNACKS

SNACKS

Panini jambon fumé et fromage <i>Smoked ham & cheese panini</i>	29.-
Panini tomate mozzarella di Buffala et pistou 🌱 🍷 <i>Panini with tomato, di Buffala mozzarella, basil</i>	29.-
Club Sandwich de dinde, mayonnaise, salade, tomate et œuf (bacon sur demande) 🍷 🍷 <i>Turkey Club sandwich, mayonnaise, salad, tomatoes, eggs (bacon on request)</i>	32.-
Club Sandwich au saumon, concombre, salade et Philadelphia <i>Salmon Club Sandwich, cucumber, salad, cream cheese</i>	32.-
Club Sandwich au poulet, mayonnaise, salade, tomate et œuf (bacon sur demande) 🍷 <i>Chicken Club Sandwich, mayonnaise, salad, tomatoes, eggs (bacon on request)</i>	34.-
Cheese Burger Suisse, gruyère, tomate confite, 160gr. pur bœuf 🍷 <i>Swiss Cheese Burger, gruyère, candied tomatoes, 160gr. pure beef</i>	35.-
Club Sandwich homard, avocat, mayonnaise, salade et tomate <i>Lobster & avocado Club Sandwich, mayonnaise, salad and tomatoes</i>	42.-

PÂTES

PASTA

Spaghetti 🍷	Bolognese 🍷 🍷
Penne 🍷	Al Arrabiata 🌱
Fagottini Ricotta	Carbonara 🍷
	Pesto 🌱 🍷 🍷

PIZZA

PIZZA

Pizza Margherita, mozzarella et tomates fraîches <i>Pizza Margherita, mozzarella and fresh tomatoes</i>	25.-
Pizza Montagnarde, jambon fumé, fromage Tomme de Savoie <i>Smoked ham, Tomme de Savoie cheese</i>	

WOODS RESTAURANT

Nous serions heureux de vous faire découvrir les spécialités de saison du Woods. N'hésitez donc pas à nous demander conseil lors de votre commande.

Déjeuner 12 h 00 - 14 h 30 excepté les dimanches
Diner 19 h 00- 22 h 00

We would be pleased to make you discover some of our Woods seasonal specialties. Please feel free to ask for recommendations upon ordering.

*Lunch 12 am - 2:30 pm except sundays
Dinner 7 pm - 10 pm*

ENTRÉES

FIRST COURSES

Carpaccio de St Jacques, mélisse et citron vert, pousses d'épinards <i>Scallops carpaccio, lemon balm and lime, baby spinach</i>	31.-
Cœur de thon mi-cuit, coulis de piquillos, légumes du moment <i>Semi-cooked tuna, piquillos coulis, seasonal vegetables</i>	27.-
Pressé de légumes grillés et jus d'herbes fraîches, biscuit au parmesan 🌱 <i>Pressed grilled vegetables and fresh herbs juices, parmesan cracker</i>	26.-
Salade de cresson, avocat, pignons de pin avec basilic et miel genevois 🌱 🍯 <i>Watercress salad, avocado, pine nut with basil and genevan honey</i>	24.-

POISSONS

FISH

Bar de ligne, linguines au sarrasin et jus de coquillages <i>Line caught sea bass, buckwheat linguini and shellfish jus</i>	68.-
St-Pierre au pavot et barigoule d'artichauts, galette de blé noir <i>John Dory with poppy seed and stuffed artichokes buckwheat pancake</i>	51.-
Filet d'omble, sauce livèche, riz noir vénéré <i>Char's filet, lovage sauce, black venere rice</i>	46.-
Lieu Jaune en filet, tartare d'algues, épeautre & fenouil confit <i>Pollack fillet, seaweed tartare, spelt and candied fennel</i>	41.-

VIANDES

MEATS

Filet de bœuf, cocotte de légumes d'été <i>Beef fillet, summer vegetables casserole</i>	58.-
Souris d'agneau confite aux tomates séchées et olives, patates douces rôties <i>Lamb shank candied with dried tomatoes and olives, roasted sweet potatoes</i>	44.-
Cocotte de volaille aux champignons de saison <i>Chicken casserole with seasonal mushrooms</i>	44.-
Veau braisé en croûte d'herbes, pommes de terre grenailles et côtes de blettes <i>Braised veal in a crust of herbs, potatoes shot and chard</i>	46.-

GRILLADES

BARBECUE

VIANDES

MEATS

Volaille rôtie 250 gr. <i>Roasted chicken</i>	41.-	Côtelettes d'agneau 210 gr. <i>Grilled lamb chops</i>	61.-
Filets de sole 170 gr. <i>Sole fish fillets</i>	68.-	Gambas à la plancha (8 pièces) 180 gr. <i>Prawns a la plancha (8 pieces)</i>	42.-
Filet de bœuf <i>Beef Fillet</i>	63.-	Côte de veau 285 gr. <i>Veal chop</i>	66.-
Bar de ligne 150 gr. <i>Line caught sea bass</i>	64.-	Pavé de Saumon 180 gr. <i>Salmon steak</i>	41.-

GARNITURES

GARNISHES

Pommes frites <i>French fries</i>	Epinards <i>Spinach</i>
Purée de pommes de terre <i>Mashed potatoes</i>	Riz Basmati <i>Steamed Rice</i>
Légumes de saison <i>Seasonal vegetables</i>	

SAUCES

DRESSINGS

Jus de viande <i>Gravy</i>	Sauce Vierge <i>Virgin sauce</i>
Sauce poivre <i>Pepper sauce</i>	Sauce Zurichoise  <i>Zurichoise sauce</i>
Sauce Tartare <i>Tartar sauce</i>	Beurre Meunière <i>Meunière sauce</i>

Toutes nos viandes sont servies avec un accompagnement et une sauce de votre choix.

Garniture supplémentaire 5.-.






All grills items are served with your choice of one garnish and one sauce. Extra garnish 5.-.

ICI & AILLEURS

HERE & THERE




SAVEURS LOCALES

LOCAL FLAVOURS

- Sélection de fromages suisses    30.-
Swiss cheese platter selection
- Émincé de veau à la Zurichoise, riz Basmati   38.-
Zurich-style veal in a mushroom & cream Sauce, steamed rice
-

SAVEURS ASIATIQUES

ASIAN FLAVORS






- Nems au poulet (6 pièces) 34.-
Chicken nems (6 pieces)
- Curry de volaille  41.-
Chicken curry
- Poêlée de crevettes, légumes croquants, sauce au soja, gingembre rose  41.-
Pan-fried shrimps, crunchy vegetables, soya sauce and pink ginger
- Magret de canard caramélisé 280 gr., riz sauté, carottes, soja  45.-
Roasted duck breast 280 gr., fried rice, carrots, soya
-

POUR LES ENFANTS

CHILDRENS' MENU







ENTRÉES

SMALL PLATES

- Soupe de tomate Bonne Humeur   **8.-**
Smiley Tomato Soup
- Houmous, tomates-cerises et bâtonnets de légumes    **8.-**
Hummus served with cherry tomatoes and veggie sticks
-

PLATS

BIG PLATES

- Pad Thai, nouilles de riz, légumes, crevettes, cacahuètes, citron vert    **16.-**
Pad Thai, stir-fired noodles, vegetables, prawns, peanuts, lime
- Joyeux risotto à la tomate, basilic frais, parmesan  **16.-**
Happy tomato risotto, fresh basil, parmesan
- Blanc de poulet cuit dans du miel, soja et ail, riz parfumé, petits pois, maïs sauté   **16.-**
Chicken breast cooked with honey, soya sauce and garlic, peas, sweet corn
- Penne à la sauce tomate  **16.-**
Penne pasta with tomato sauce
- Poisson pané aux Rice Krispies, tomates cerises, concombres, bâtonnets de carotte   **16.-**
Golden fish coated with Rice Krispies, cherry tomatoes, cucumber, carrot sticks
- Trois mini-hamburgers accompagnés d'une salade verte **16.-**
Three mini beef burgers, served with a fresh salad
-

GARNITURES

GARNISHES

- Purée de pomme de terre **5.-**
Mashed potatoes
- Epis de maïs **5.-**
Cobs of corn
- Frites dorées **5.-**
Golden fries

DESSERTS

DESSERTS

- Yaourt glacé aux fruits rouges  **6.-**
Yoghurt ice cream with red berries
- Salade de fruits frais et glace  **6.-**
Fresh fruit salad and ice cream
- Brownie au chocolat et glace vanille **6.-**
Chocolate brownie and vanilla ice cream

DESSERTS

DESSERTS

Sélection de glaces et de sorbets (2 parfums) ⁽²⁴⁾ <i>Ice creams & sorbets selection (2 scoops)</i>	12.-
Crème brûlée & fruits rouges ⁽²⁵⁾ <i>Crème brûlée & red berries</i>	14.-
Cheese cake aux fruits de saison ⁽²⁶⁾ <i>Seasonal fruit cheesecake</i>	15.-
Parfait glacé mangue, banane, coulis de fruits exotiques <i>Mango & banana frozen parfait, exotic fruits sauce</i>	15.-
Assiette de fruits coupés ⁽²⁷⁾ ⁽²⁸⁾ <i>Fresh fruits platter</i>	15.-
Tarte aux pommes fondantes, glace vanille bourbon <i>Apple pie, bourbon vanilla ice cream</i>	16.-
Tarte au chocolat & sorbet cacao <i>Chocolate pie & cocoa sorbet</i>	17.-
Chocolat Oricao, ganache lactée, caramel beurre salé <i>Oricao Chocolate, vanilla ice cream, salted butter caramel</i>	18.-

MINÉRALES & JUS

SOFT DRINKS & JUICES

EAUX MINÉRALES

MINERAL WATERS

Evian 50 cl / 100 cl	10.- / 12.-
Badoit 50 cl / 100 cl	10.- / 12.-
San Pellegrino 50 cl	10.-
Perrier 33 cl	10.-

JUS DE FRUITS

12.-

FRUIT JUICES

Orange, pamplemousse, pomme, ananas
Orange, grapefruit, apple, pineapple

Carotte, tomate, cranberry, abricot
Carrot, tomato, cranberry, apricot

Mangue, goyave
Mango, guava

SODAS

9.-

SOFT DRINKS

Coca-Cola 30 cl
Coca-Cola Light 30 cl
Coca-Cola Zéro 30 cl
Sprite 30 cl
Tonic Water 20 cl
Ginger Ale 20 cl
Orangina 25 cl

Red Bull 30 cl 12.-

BIÈRE & CHAMPAGNE

BEER & CHAMPAGNE

BIÈRES

BEERS

🇨🇭 Feldschlösschen 33 cl	10.- / 12.-
🇨🇭 Feldschlösschen sans alcool / alcohol free 33 cl	10.- / 12.-
Guinness Stout 33 cl	10.-
Heineken 33 cl	10.-

CHAMPAGNES

CHAMPAGNES

BRUT

Louis Roederer Brut 1^{er} Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay	125.-
Complet, complexe, à la fois moderne et puissant tout en restant un grand classique. <i>Comprehensive, complex, both modern and powerful while remaining a classic.</i>	

ROSE

Louis Roederer Brut Rosé Chardonnay, Pinot noir	190.-
Un nez intense de notes de fruits frais, grillées et vanillées. <i>Intense nose of fresh notes of toasted and vanilla notes.</i>	

VINTAGE

Veuve Clicquot Ponsardin Brut Chardonnay, Pinot noir	260.-
Cette cuvée s'annonce sur des notes florales, évolue vers une certaine complexité avec des saveurs briochées et fruitées. <i>On the nose, this champagne looks on clear floral notes and then progress to a certain complexity with broches and fruity sharp.</i>	

PRESTIGE

Moët & Chandon Cuvée « Dom Pérignon » Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier	570.-
Une palette d'arômes vaste et complexe évoluant vers des arômes de mûres, confits, avec une touche grillée. <i>Vast and complex flavor palette evolving towards candied aromas, with a toasted touch.</i>	

Louis Roederer Cristal Chardonnay, Pinot noir	590.-
Texture soyeuse révélant des arômes de fruits blanc et d'agrumes, des notes minérales. <i>Silky texture showing fruit flavors supported by a mineral power which fly notes of white fruit and citrus.</i>	

VINS BLANCS

WHITE WINES

SUISSE

SWITZERLAND

50cl 75cl

Pinot Blanc de Chouilly | Domaine des Abeilles d'Or, Genève

Une rondeur et une belle élégance sur des arômes d'amande et de jasmin.
Round and elegant rich wine with aromas of almond and jasmine.

45.-

Chardonnay | Domaine la Capitaine, Begnins, Vaud

Vin Bio à la fois généreux, élégant, des notes fruitées avec une belle acidité.
Generous and elegant Bio wine with fruity notes and a good acidity.

76.-

Johanniter | Domaine la Capitaine, Begnins, Vaud

Vin aromatique sur la pêche, le citron, légèrement épicé, belle longueur en bouche.
Aromatic wine on peach, lemon, slightly spiced, beautiful length on the palate.

55.-

FRANCE

FRANCE

35.5 cl 75cl

Gewurztraminer | Domaine Trimbac, Alsace

Fruité avec des arômes épicés.
A unique wine fruity and spicy.

72.-

Chablis 1^{er} Cru Domaine Vaurorent | Bourgogne | Chardonnay

Un premier cru féminin et floral avec des arômes de mûres, d'épices discrètes, de l'ampleur et de la puissance.
Feminine and floral 1st Cru with discreet spices notes, amplitude and power.

52.- 76.-

Sancerre Domaine André Vatan | Loire

Un vin très élégant, assez minéral, un bon équilibre général et une belle longueur en fin de bouche.

Very elegant mineral wine, a good general balance and a nice length at the end of the mouth.

30.- 55.-

Pouilly-Fumé, Château de Nozet | Domaine de Ladoucette, Loire | Sauvignon

L'expression aromatique est dominée par la minéralité caractéristique des grands Pouilly-Fumé et dévoile des notes de fleurs blanches.

Complex aromas dominated by minerality characteristic of the great Pouilly-Fumé supported by seductive notes of white flowers.

90.-

ITALIE

ITALY

Pinot Grigio Friuli | DOC Villa Chiopris | Pinot gris

Vin blanc sec, fin et délicat au nez séduisant.
Fresh, medium-bodied with a long nish.

55.-

VINS ROUGES

RED WINES

SUISSE

SWITZERLAND

50cl 75cl

Pinot Noir de Dardagny | Domaine du Centaure, Genève

Un vin léger, élégant, tout en fraîcheur avec des notes de fruits des bois.
A light, elegant wine, fresh with notes of berries.

42.-

Gamaret Mandragore | Clos des pins, Genève

Ce gamaret dévoile des arômes de cerise noire, des tanins soyeux avec une belle longueur en bouche.
This gamaret reveals aromas of black cherry, silky tannins with a nice length in the mouth.

70.-

Pinot Noir Vieilles Vignes | Domaine la Capitaine, Vaud

Exprime toute son élégance avec des arômes typiques de petits fruits rouges et une structure soutenue.
Expresses all its elegance with typical small red berries aromas and a sustained structure.

45.-

FRANCE

FRANCE

35.5 cl 75cl

Nuits-Saint-Georges | Côtes de Nuits, Domaine Faiveley, Bourgogne | *Pinot noir*

Ce vin révèle des senteurs boisées, fruitées et épicées avec des tanins soyeux et bien équilibrés.
This wine reveals fragrant, fruity and spicy scents with silky and well-balanced tannins.

140.-

Crozes-Hermitage | Côtes du Rhône, Domaine du Colombier, Vallée du Rhône | *Syrah*

On découvre une générosité poignante au nez avec une palette aromatique sur les épices et des notes fumées.
Poignant generosity to the nose with a spicy aromatic palette and smoky notes.

70.-

Saint-Joseph | Côtes du Rhône, Domaine Cuilleron, Vallée du Rhône | *Syrah*

Épices douces, fruits noirs confits et quelques notes délicates de tabac, un vin plaisant, expressif et gourmand.
Sweet spices, candied black fruits and some delicate notes of tobacco, a pleasant, expressive and gourmand wine

52.-

Saint-Julien | Château Talbot, Grand Cru Classé, Bordeaux

Senteurs de réglisse et de douces cerises noires.
Licorice and sweet black cherry scents.

230.-

Château Paveil de Luze | Margaux, Cru Bourgeois Supérieur, Bordeaux | *Cabernet-Sauvignon, Merlot, Cabernet-Franc*

Subtil et bien équilibré, avec des notes de truffe, des fruits rouges et une finale tout en longueur.
Subtle and well balanced, with truffles notes, red fruits and a long finish.

44.- 85.-

VINS ROUGES, ROSÉ, GRAND CRU

RED WINES, ROSÉ, PREMIUM

ESPAGNE

SPAIN

Palacio del Camino Real | Rioja, Reserva | Garnacha, Tempranillo

Un vin frais, fruité, élégant, notes de vanille, épices et fruits rouges compotés.

A fresh, fruity, elegant wine, notes of vanilla, spices and red fruits compote.

55.-

PORTUGAL

PORTUGAL

Quinta de la Rosa | Douro D.O.C | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousao

Des saveurs de baies noires avec une touche herbacée.

Flavors of black berries with a herbaceous touch.

55.-

VIN ROSÉ DE FRANCE

FRENCH ROSÉ WINE

Saint André de Figüière Vieilles Vignes | Domaine Combard & Fils | Mourvedre, Cinsault, Grenache noir

Typiquement provençal, expressif avec des arômes d'agrumes épicés.

Typically Provençal, expressive with aromas of spicy citrus fruits.

61.-

NOS GRANDS CRUS FRANÇAIS

FRENCH PREMIUM SELECTION

BLANC

Château D'Yquem | Lur Saluces, Sauternes, Bordeaux | Semillon, Sauvignon

Vin liquoreux d'une belle robe jaune doré, un nez expressif alliant complexité, fraîcheur et longueur en bouche.

Sweet wine of a beautiful golden yellow color, an expressive nose combining complexity, freshness and length in mouth.

1'180.-

ROUGE

Château Cheval Blanc | Fourcaud-Laussac, 1^{er} Grand Cru Classé A | Cabernet franc, Merlot

Vin d'une grande noblesse, remarquable de précision et de complexité, avec une matière riche et puissante parfaitement équilibrée.

Wine of great nobility, remarkably precise and complex, with a rich and powerful material perfectly balanced.

2'250.-