

Bienvenue au Mövenpick Hotel Lausanne
Nous vous souhaitons un agréable moment parmi nous et un bon appétit.

Welcome to the Mövenpick Hotel Lausanne
Enjoy your meal

Certains plats peuvent contenir du froment ou du gluten, du lait ou du lactose, des œufs, du soja, des noix, de l'arachide ainsi que des ingrédients à base de porc. Si vous souffrez d'allergie ou d'intolérance, nos collaborateurs vous apporteront volontiers leur aide.

Some products may contain wheat, gluten, milk or lactose, eggs, soy, nuts, peanuts and pork. In case you suffer from allergies, please contact our team. We are happy to help.



24 CHF
Plat du jour | Dish of the day

MÖVENPICK
LAUSANNE

Lundi-vendredi (hors jours feriés) midi uniquement | Monday-Friday (excluding holidays) lunch only

Plat végétarien / vegetarian dish 

Plat vegan / vegan dish 

TVA et service inclus / VAT & service included

Le Tartare de bœuf Mövenpick | Mövenpick Beef Tartar (O, M)

Toasts Toasts

70 gr

24 CHF

Toasts, salade et portion de pommes frites Toasts, salad and French fries

140gr

34 CHF

L'un des plus grands succès culinaires du Mövenpick, perfectionné par nos chefs au fil du temps. Le steak tartare est un véritable classique, non seulement en Suisse mais dans le monde entier.

One of Mövenpick's greatest culinary successes, perfected by our chefs over time, steak tartare is true classic, not only in Switzerland, but worldwide.

L'émincé de veau à la Zürichoise | Sliced veal Zurich-Style (La)

Sauce crémeuse aux champignons et rösti

70 gr

30 CHF

Creamy mushrooms sauce and rösti potatoes

140gr

36 CHF

Veau en sauce à la crème et aux champignons, servi avec le traditionnel rösti croustillant ; un plat typiquement suisse apprécié dans les restaurants Mövenpick du monde entier.

Veal in a mouth-watering cream and mushroom sauce, served with a traditional crispy rösti, a quintessential Swiss dish very popular in all Mövenpick restaurants around the world.

Le gâteau suisse aux carottes | Swiss carrot cake (G,La)

12 CHF

Une version moderne du traditionnel « Ruebli Chueche », notre gâteau aux carottes contemporain est léger en bouche mais haut en saveur et garni d'un glaçage au fromage à la crème doux et velouté.

A modern version of the traditional "Ruebli Chueche", our contemporary carrot cake is light on the palate but high in flavor and topped with a sweet and velvety cream cheese frosting.



Notre menu 'Go Healthy' est composé d'ingrédients de saison assurant une fraîcheur équilibrée. Entre 200 et 280 calories pour les entrées, 500 à 650 pour les plats principaux et 30 à 270 calories pour les desserts.

Our "Go Healthy" dishes include plenty of seasonal, vitamin-rich produce to ensure you benefit from the freshest ingredients and enjoy true food-life-balance. The starters have between 200 and 280 calories, main courses between 500 and 650 calories and the desserts between 30 and 270 calories.

ENTRÉES | STARTERS

Le tartare de thon | Tuna tartar (P)

Mariné à l'huile d'argan et jus d'agrumes, fraîcheur d'avocat et parfum de vanille de Madagascar, salade de roquette et fenouil
Marinated in argan oil and citrus juice, fresh avocado and flavor of vanilla from Madagascar, arugula and fennel salad

The Chef
Signature

31 CHF

La Tartine d'Automne | Autumn Tartine (G, F)



Sur son pain maison aux cornes d'abondance, duo de houmous châtaigne & butternut, champignons de saison et brisures de châtaigne
On homemade bread with horn of plenty mushrooms, chestnut & butternut hummus duo, seasonal mushrooms and crushed chestnuts

27 CHF

PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

L'omelette aux champignons | Mushroom omelette (O)

3 œufs, 90 gr duxelles (Champignon de Paris, shiitake, pleurotes) avec 100 gr mesclun
3 eggs, 90 gr duxelles (button mushroom, shiitake, oyster mushrooms) with 100 gr mesclun

25 CHF

Bo Bun poulet, saumon, crevettes ou rouleau de printemps (G, A, P, Cr)

Bo Bun chicken, salmon, prawns, or spring roll

Vermicelles de riz, sauce aigre-douce, carotte, concombre, germes de soja, fraîcheur de menthe et coriandre
Rice vermicelli, sweet and sour sauce, carrot, cucumber, soybeans sprouts, fresh mint and coriander

Poulet | Chicken 27 CHF

Saumon | Salmon 31 CHF

Crevettes | Prawns 31 CHF



Rouleau de printemps | Spring roll 25 CHF

DESSERTS | DESSERTS

La Salade de fruits | Fruits salad



10 CHF

Plat végétarien / vegetarian dish

Plat vegan / vegan dish

TVA et service inclus / VAT & service included

ENTRÉES | STARTERS

La salade mêlée | Seasonal vegetable salad

Sauce française (O, M), italienne ou balsamique
French (O,M), Italian, or Balsamico dressing



15 CHF

La Salade verte | Green salad

Sauce française (O, M), italienne ou balsamique
French (O,M), Italian, or Balsamico dressing



9 CHF

La Salade César au poulet ou saumon fumé | Chicken or smoked salmon Caesar salad (O, P, La, G, PK)

Sucrine, parmesan, croûtons, lardons, œuf et sauce César maison

Sucrine, parmesan cheese, croutons, bacon, egg and homemade Caesar dressing

Poulet | chicken

27 CHF

Saumon | salmon

31 CHF

La salade gourmande | Gourmet salad (PK, La, G, F)

Petite salade de saison, Gruyère, lardons, crudités du moment, pignons, croûtons, vinaigrette aux framboises

Seasonal mixed salad, Gruyère cheese, bacon bits, fresh seasonal vegetables, pine nuts, croutons, raspberry vinaigrette

31 CHF

Le tartare de bœuf Mövenpick | Mövenpick Beef Tartar (O, M)

Toasts Toasts

Toasts, salade et portion de pommes frites Toasts, salad and French fries



70 gr

24 CHF

140gr

34 CHF

La salade de chèvre chaud en croûte | Warm goat's cheese salad with crust (G, La, F, O)

Chèvre croustillant aux noisettes, petite salade amère de fruits secs et vinaigrette au miel

Crunchy goat's cheese with hazelnuts, small bitter salad of dried fruits and honey vinaigrette



En plat

26 CHF

34 CHF

Le nid de poule | The Hen's nest (G, O, PK, La)

Œuf mollet pané, dans son nid de poireaux, sur un sauté de champignons et chorizo, sauce béarnaise

Soft-boiled breaded egg in a leek nest, served on a sauteed mushrooms and chorizo with Béarnaise sauce

The Chef
Signature

27 CHF

Crème de châtaignes | Chestnut Cream (La, F)

Aux quatre épices, glace foie gras et croustillant de viande des Grisons, huile parfumée à la vanille

With four spices, foie gras ice cream and crispy beef meat from Graubünden, finished with vanilla-infused oil

27 CHF

Plat végétarien / vegetarian dish

Plat vegan / vegan dish

TVA et service inclus / VAT & service included

SANDWICHES | SANDWICHES

Le Club sandwich original Traditional club sandwich (G, La, PK, O) Toast brioché, poitrine de poulet, bacon, salade iceberg, œuf, tomates, pommes frites Toast, chicken breast, bacon, salad, egg, tomato, French fries			26 CHF
Le Club sandwich végétarien Vegetarian club sandwich (G, La) Toast brioché, fromage halloumi, salade iceberg, tomates, pommes frites Toast, halloumi cheese, salad, tomato, French fries			26 CHF
Le Gruyère burger Gruyere cheeseburger (G, La) Bœuf, Gruyère, salade, tomates, cornichons, oignons rouges, viande séchée des grisons, pommes frites Beef, Gruyere cheese, lettuce, tomato, pickles, red onion, dried meat from Graubünden, French fries		150gr	33 CHF
Le Pulled porc burger (G, La, O, F, PK) Confit à feu doux pendant 6 heures dans un jus d'orange, citronnelle et gingembre avec oignons marinés au citron vert et habanero Slow cooked for 6 hours in orange juice, lemongrass, and ginger, with lime and habanero marinated onions		150gr	35 CHF
Le Fish Burger (G, A, O) Beignet de filet de perche, mayonnaise basilic, tomates séchées, fraîcheur de roquette Perch fillet fritter, basil mayonnaise, sun-dried tomatoes, wild arugula freshness			33 CHF

The Chef
Signature

Plat végétarien / vegetarian dish 

Plat vegan / vegan dish 

TVA et service inclus / VAT & service included

PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

La volaille Poultry Supreme (G, La F)			36 CHF	
Suprême de volaille, pommes dauphine aux châtaignes, butternut confite, duo de purées châtaigne et butternut Chicken supreme, chestnut pommes dauphine, caramelized butternut, duo of chestnut and butternut purées				
Le filet de bœuf en forêt Forest-style beef fillet (La, O, G, AI, F)			54 CHF	
Pommes Berny à la truffe et aux olives noires, éponge de persil, champignons meringués, sauce cèpe et gorgonzola, sauté de champignons Berny potatoes with truffle and black olives, parsley sponge, meringue mushrooms, porcini and gorgonzola sauce, served with sautéed mushrooms				
Canette Roast duckling (F, LA, G)			47 CHF	
Filet de canette rôti, déclinaison de carottes, purée de pommes de terre aux noix, sauce aux mandarines Roasted duck fillet, carrot variations, walnut mashed potatoes, tangerine sauce				
L'émincé de veau à la Zurichoise Sliced veal Zurich-style (La)		70gr	30 CHF	
		140gr	36 CHF	
Sauce crémeuse aux champignons, rösti Creamy mushrooms sauce, rösti potatoes				
L'agneau Braised lamb (Ai, G, La, Ce, G)		43 CHF		
Souris d'agneau confite pendant 12 heures, polenta crémeuse, céleri, légumes oubliés, carottes fanes, jus réduit Slow-cooked lamb shank for 12 hours, creamy polenta, celery, forgotten vegetables, baby carrots, reduced jus				
Les filets de perche Perch filets (P, G, La, O)		140gr	39 CHF	
Filets de perche meunière, frites, sauce tartare Meunière-style perch filets, fries, tartare sauce				
Le saumon Salmon (Ai, La, G)			39 CHF	
Saumon rôti, purée de topinambour, galettes de risotto, trilogie de choux-fleur colorés, sauce à la citronnelle Roasted salmon, Jerusalem artichoke purée, risotto cake, trio of colorful cauliflower, lemongrass sauce				
Le poulpe Octopus (Mo, La, Ai)			48 CHF	
Poulpe sauté et mini légumes déglacés au vin blanc, texture crémeuse de céleri et petits pois, terre olives Stir-fried octopus and baby vegetables deglazed in white wine, creamy texture of celery and pea purée, olives		The Chef Signature		
Le cabillaud Skrei Skrei Cod (Ai,G, La,PK)			43 CHF	
Cabillaud poché dans sa nage à la verveine, mousseline de haricots blancs parfumée à la noix de coco et son ragout aux tomates séchées olives et lardons, huile verte au basilic et verveine Cod poached in a verbena broth, coconut-scented white bean mousseline, and its sun-dried tomato stew with olives and bacon, green herb oil with basil and verbena				
Le chevreuil Venison (F, La,Ai,G) (La Chasse 2025- 9/10/2025- 30/11/2025)		180gr	52 CHF	
Entrecôte de chevreuil, jus corsé aux airelles, duo d'émulsion de châtaigne et de chou rouge, poire rôtie, choux de Bruxelles, et cassiolette de spaetzli Venison entrecôte, rich lingonberry jus, duo of chestnut and red cabbage emulsion, roasted pear, Brussels sprouts, served with a small gratin of spaetzle				

PASTA et RISOTTO

Tagliatelle Bolognese Tagliatelle Bolognese (La, G) Sauce bolognaise au bœuf, parmesan, basilic Bolognese sauce with beef, parmesan, basil	27 CHF
Tagliatelle sauce champignon et truffe Tagliatelle with mushroom sauce and truffle (La, G) Tagliatelle à la sauce champignon et parfum de truffe Tagliatelle with mushroom sauce and truffle perfume	32 CHF
Tagliatelle aux crevettes Shrimps tagliatelle (La, Cr,G) Tagliatelle dans son jus de crevettes Tagliatelle in its shrimp juice	36 CHF
Risotto de saison Seasonal risotto (La) Risotto crémeux au chou rouge et son émulsion de lait de coco Creamy red cabbage risotto with coconut milk foam	35 CHF

Plat végétarien / vegetarian dish 

Plat vegan / vegan dish 

TVA et service inclus / VAT & service included

DESSERTS

L'Illusion vanillée Vanilla Illusion (La, F, G) Crèmeux à la vanille de Madagascar, coulant caramel salé et crumble Madagascar vanilla cream, salted caramel molten and crumble	16 CHF
Mille-feuille chocolat & myrtilles Chocolate & blueberry Mille-feuille (La, F, O) Mousse de chocolat noir 82%, cœur de myrtilles, montée en mille-feuille de chocolat intense 82% dark chocolate mousse with a blueberry heart, layered into an intense chocolate mille-feuille	15 CHF
Le Café gourmand (G, La, A) Café ou thé accompagné de mignardises et de glace vanille Coffee or tea served with sweets and vanilla ice cream	12 CHF
La tarte aux pommes Mövenpick Mövenpick apple pie (G, La, F) Avec Glace maple walnut With Maple walnut ice cream	14 CHF
Le moelleux au chocolat Soft chocolate cake (G, La, F) Glace vanille Vanilla ice cream	14 CHF
Le gâteau suisse aux carottes Swiss carrot cake (G, La)	12 CHF

PROVENANCE | ORIGIN

Volaille, porc, veau: Suisse/France
Bœuf : Suisse, Uruguay
Bœuf haché: Suisse
Lard: Suisse

cabillaud : Norvège
Thon & crevette: Pacific
Saumon: Norvège
Perche: Irlande/ Estonie

Chicken, veal, porc: Switzerland
Beef: Switzerland
Ground beef: Switzerland

Bacon: Switzerland

Cod : Europe
Tuna & prawn: Pacific
Salmon: Norway

Perch: Ireland

ALLERGENES | ALLERGENS

G gluten, **Cr** crustacé, **O** oeuf, **P** poisson, **A** arachide, **So** soja, **La** lactose, **F** fruits à coque
Ce céleri, **M** moutarde, **Se** sésame, **Su** sulfite, **Lu** lupin, **Mo** mollusque, **PK** porc, **MI** miel, **Ai** ail

G gluten, **Cr** shellfish, **O** egg, **P** fish, **A** peanut, **So** soyabean, **La** Lactose, **F** nuts
Ce celery, **M** mustard, **Se** sesame, **Su** sulfite, **Lu** lupin, **Mo** mollusc, **PK** pork, **MI** honey, **Ai** garlic

CERTIFICATION | CERTIFICATION



Les poissons et fruits de mer proposés dans notre menu sont certifiés avoir été élevés selon des méthodes responsables.
The fish and seafood offered in our menu are certified to have been farmed using responsible methods.



Plat végétarien / vegetarian dish 

Plat vegan / vegan dish 

TVA et service inclus / VAT & service included