



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 staff. We are happy to help.

Offre
spéciale

Our
specials



Plat du jour | Dish of the day

MÖVENPICK
HOTEL LAUSANNE

Un plat et un café gourmand | One dish and one café gourmand

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

30 CHF

Nos Pizza (Uniquement le Jeudi et Samedi) | Our Pizza (Only on Thursday and Saturday)

Pizza Margherita | Pizza Margherita (La, G) 22 CHF

Sauce tomate, fior di latte, basilic

Tomato sauce, fior di latte, basil



Pizza Prosciutto e funghi | Pizza Prosciutto e funghi (La, G) 26 CHF

Sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons

Tomato sauce, fior di latte, white ham, mushroom

Pizza Bella Italia | Pizza Bella Italia (La, G) 26 CHF

Sauce tomate, fior di latte, jambon cru San Daniele, gorgonzola, roquette, tomates cerises, parmesan

Tomato sauce, fior di latte, San Daniele raw ham, gorgonzola, arugula, cherry tomatoes, parmesan

TVA et service inclus

Plat végétarien vegetarian dish

Plat vegan / vegan dish



TVA et service inclus / VAT & service included

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

Toasts Toasts

70gr **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.

Emincé de veau à la Zurichoise | Sliced veal Zurich-Style (La)

Sauce crémeuse aux champignons et rösti

70gr **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.

Gâteau suisse aux carottes | Swiss carrots cake (G) 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.

Plat végétarien vegetarian dish 

Plat vegan / vegan dish



TVA et service inclus / VAT & service included

GO HEALTHY

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

Tartare de thon | Tuna tartar (P) 31 CHF

Mariné à l'huile d'argan et jus d'agrumes, fraîcheur d'avocat et parfum vanillé 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

Tartine vegan | Vegan toast (G, A)



24 CHF

Petit jardin de légumes en tartine, Humus de betterave, parfumé aux noisettes, monté sur focaccia maison et petits légumes de saison
Small vegetables on toast, Beetroot humus, flavored with hazelnut, mounted on homemade focaccia and small seasonal vegetables

PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

Omelette aux champignons | Mushroom omelette (O) 25 CHF

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

Bo Bun poulet, saumon, crevettes ou rouleau de printemps

Bo Bun chicken, salmon, prawns, or spring roll (G, A, P, Cr)

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

Salade de fruits | Fruits salad



10 CHF

Plat végétarien vegetarian dish

Plat vegan / vegan dish



TVA et service inclus / VAT & service included

ENTRÉES | STARTERS

Salade mêlée | Seasonal vegetable salad 15 CHF

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



Salade verte | Green salad 9 CHF

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



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

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

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

Poulet | chicken 27 CHF
Saumon | salmon 31 CHF

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

Toasts, salade et portion de pommes frites

Toasts, salad and French fries



70gr 24 CHF
140gr 34 CHF

Salade de chèvre chaud | Warm goat cheese salad (G, La, F) 23 CHF

Mesclun, noix, pommes, vinaigrette balsamique

Mesclun, walnuts, apple, balsamic vinaigrette



Carpaccio de veau | Veal carpaccio (A) 32 CHF

Carpaccio de veau mariné de sa vinaigrette menthe, texture de pomme, échalote et pistache

Veal carpaccio marinated with mint vinaigrette, apple texture, shallot and pistachio

Salade d'asperge verte à la sauce Hollandaise | Green asparagus salad with hollandaise sauce (La) 25 CHF

Cuites à l'anglaise et baignées de sauce hollandaise

English style Cooked and bathed in hollandaise sauce

Panna Cotta de fromage de chèvre | Goat cheese panna cotta

Parfum miel lavande, chutney de poire, salade amère et flocons de tomate

Honey lavender scent, pear chutney, bitter salad and tomato flakes



(La) 24 CHF

Plat végétarien vegetarian dish 

Plat vegan / vegan dish



TVA et service inclus / VAT & service included

LES SANDWICHS | SANDIWCHESES

Club sandwich original | Traditional club sandwich (G, La, PK, O) **26 CHF**

Toast brioché, poitrine de poulet, bacon, salade iceberg, œuf, tomates, pommes frites
Toast, chicken breast, bacon, iceberg, egg, tomato, French fries

Club sandwich végétarien | Vegetarian club sandwich (G, La) **26 CHF**

Toast brioché, fromage halloumi, salade iceberg, tomates, pommes frites
Toast, halloumi cheese, iceberg, tomato, French fries



Gruyère burger | Gruyere cheeseburger (G, La, PK) 150gr **33 CHF**

Bœuf, gruyère, salade, tomates, cornichon, oignons rouge, viande séchée des grisons, pommes frites
Beef, gruyère cheese, lettuce, tomato, gherkin, red onion, dried meat from Graubünden, French fries

Burger Napolitain | Neapolitan burger (La, G) 150gr **33 CHF**

Poitrine de poulet crunchy, sur tomates séchées et mozzarella, mayonnaise à l'origan, pommes frites
Crunchy chicken breast, on sun-dried tomatoes and mozzarella, and oregano mayonnaise, French fries

Burger végétarien | Veggie burger (La,G) **32 CHF**

Steak végétarien, salade, tomates rôties, oignons confits, frites de patates douces, butternut
Vegetarian steak, salad, roasted tomato, candied onions, sweet potato fries, butternut



Plat végétarien vegetarian dish

Plat vegan / vegan dish



TVA et service inclus / VAT & service included

PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

Pintade rôtie | Roast guinea fowl (La, A) **36 CHF**

Pintade rôtie, sur riz de Camargue et grenade, accompagnée de carottes et sauce cajun
Roasted guinea fowl, on Camargue rice and pomegranate with carrots and cajun sauce

Le filet de bœuf | The beef fillet (La, A) 180g **54 CHF**

Filet de bœuf doré sauce chocolat noir, montée sur une embeurrée de pomme de terre et shitaké confit
Golden beef fillet with dark chocolate sauce, mounted on buttered potatoes and candied shiitake

Emincé de veau à la Zurichoise | Sliced veal Zurich-style (La)

Sauce crémeuse aux champignons, rösti
Creamy mushrooms sauce, rösti potatoes



70gr **30 CHF**
140gr **36 CHF**

Filets de perche | Perch fillets (P, G, La, O)

Filets de perche meunière, frites, sauce tartare
Meunière perch fillets, fries, tartare sauce



140gr **39 CHF**

Pavé de saumon rôti | Roasted salmon steak (A, La) 180gr **39 CHF**

Pavé de saumon rôti au four et sauce livèche, accompagné de mousseline de betterave et choux farci
Oven-roasted salmon steak and lovage sauce, accompanied by beetroot mousseline and stuffed cabbage

St Jacques mi-cuites | Half cooked scallops (Mo, La) **44 CHF**

St Jacques mi cuites sur une fondue de poireau et salicorne aigre douce, huile de persil
Half-cooked scallops on leek and sweet and sour salicornia fondue, parsley oil

Souris d'agneau braisée | Braised lamb shank (La, Ce) **49 CHF**

Souris d'agneau braisée montée sur un crémeux de polenta au piment d'Espelette, texture de céleri et jus d'agneau
Braised lamb shank mounted on a creamy polenta with Espelette pepper, celery texture and lamb jus

Filet d'Omble teriyaki | Teriyaki char fillet (La, So) **42 CHF**

Filet d'omble sur nouilles Soba sautées et épinards, riz croquant, arrosé de sauce teriyaki
Char fillet on sautéed soba noodles and spinach, crunchy rice, drizzled with teriyaki sauce

Plat végétarien vegetarian dish 

Plat vegan / vegan dish



TVA et service inclus / VAT & service included

Italian Moments

PASTA & RISOTTO |

Tagliatelle or/ou Maccheroni al Torchio

Bolognese | Bolognese (La, G) 27 CHF

Sauce bolognaise au bœuf, parmesan, basilic

Bolognese sauce with beef, parmesan, basil

Sauce champignon et truffe | With mushroom sauce and truffle (La, G) 31 CHF

A la sauce aux champignons et copeaux de truffe

With mushroom sauce and truffle shavings

Aux fruits de mer | Seafood (La, Cr, Mo) 36 CHF

Dans un jus de crustacés avec poulpe et crevettes

In its shellfish juice with octopus and shrimp

Risotto aux crevettes et poulpe | Shrimp & Octopus risotto (La, Cr, Mo) 35 CHF

Risotto dans un jus de crustacés à l'aneth avec crevettes et poulpes

Risotto in a shellfish dill juice with shrimps and octopus

Plat végétarien vegetarian dish 

Plat vegan / vegan dish



TVA et service inclus / VAT & service included

DESSERTS | DESSERTS

Crème citron et sa meringue | Lemon creme and meringue (G, La, F) 12 CHF

Dans l'esprit d'une tarte citron meringuée avec une crème citron onctueuse, gel citron, meringue et sablé breton
In the spirit of a lemon meringue tart with creamy lemon cream, lemon gel, meringue and Breton shortbread

Café gourmand | Coffee gourmand (G, La, A) 10 CHF

Café ou thé accompagné de mignardises et de glace vanille
Coffee or tea served with sweets and vanilla ice cream

Cœur de Mojito | Morito Heart (La, G, O) 12 CHF

Mousse légère de mojito, sur dacquoise au coco et coulis exotique
Light mojito mousse, on coconut dacquoise and exotic coulis

Tarte aux pommes Mövenpick | Mövenpick apple pie (G, La, F) 12 CHF

Glace maple walnut
Maple walnut ice cream

Moelleux au chocolat | Soft chocolate cake (G, La, F) 12 CHF

Glace vanille
Vanilla ice cream

Gâteau suisse aux carottes | Swiss carrots cake (G) 12 CHF



Plat végétarien vegetarian dish 

Plat vegan / vegan dish



TVA et service inclus / VAT & service included

PROVENANCE | ORIGIN

Volaille, porc, veau: Suisse
Bœuf: Suisse
Bœuf haché: Suisse
Lard: Suisse

Thon & crevette: Pacific
Saumon: Norvège
Perche: Europe

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

Tuna & prawn: Pacific
Salmon: Norway
Perch: Europe

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