

# 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.



**30 CHF**

**Plat du jour | Dish of the day**



**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**

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 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.

# 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

The Chef  
Signature

### Le tartare de thon | Tuna tartar (P)

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

31 CHF

### Le velouté de butternut | Butternut cream soup

Velouté de butternut rôti au lait de coco, émulsion et éclats de noisettes torréfiées  
Roasted butternut cream soup with coconut milk, emulsion, and roasted hazelnuts



24 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

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

### 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, oeuf et sauce César maison

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

Poulet | chicken

27 CHF

Saumon | salmon

31 CHF

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

Toasts, salade et portion de pommes frites

Toasts, salad and French fries



70 gr

24 CHF

140 gr

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 fruit and honey vinaigrette



26 CHF

### Le Foie gras mi-cuit | Half-cooked foie gras (G, F)- 80 gr

Mariné au cognac, accompagné de son chutney de coing parfum des îles, petite roquette citron noisette, toast brioché

Marinated in cognac, served with island quince chutney, hazelnut lemon rocket salad, brioche toast



35 CHF

### La crème de crabe | Cream of crab soup (G, La, Cr)

Chaud froid de crabe, crème flambée au Pernod, émietté fraîcheur citron tonka sur tartine d'algues

Cold crab chowder, cream flambéed with Pernod, fresh tonka lemon crumble on seaweed toast

27 CHF

Plat végétarien / vegetarian dish 


Plat vegan / vegan dish 

TVA et service inclus / VAT & service included

## LES SANDWICHS | SANDIWCHES

<b>Le Club sandwich original   Traditional club sandwich (G, La, PK, O)</b> Toast brioché, poitrine de poulet, bacon, salade iceberg, œuf, tomates, pommes frites Toast, chicken breast, bacon, iceberg, egg, tomato, French fries		<b>26 CHF</b>
<b>Le Club sandwich végétarien   Vegetarian club sandwich (G, La)</b> Toast brioché, fromage halloumi, salade iceberg, tomates, pommes frites Toast, halloumi cheese, iceberg, tomato, French fries		<b>26 CHF</b>
<b>Le Gruyère burger   Gruyere cheeseburger (G, La, PK)</b> Bœuf, Gruyère, salade, tomates, cornichon, oignons rouge, viande séchée des grisons, pommes frites Beef, Gruyere cheese, lettuce, tomato, gherkin, red onion, dried meat from Graubünden, French fries	150gr	<b>33 CHF</b>
<b>Le Crispy Cajun burger (G, La, O, F)</b> Poulet crunchy mariné aux épices de Louisiane, condimenté oignon caramélisé et mayonnaise aux noix de cajou Crunchy chicken marinated in Louisiana spices with caramelized onions and cashew nut mayonnaise	150gr	<b>33 CHF</b>
<b>Le Fish Burger (G, A, O)</b> Beignet de filet de perche, mayonnaise basilic, tomates séchées, fraîcheur de roquette Perch fillet fritter, basil mayonnaise, sun-dried tomatoes, rocket freshness		<b>33 CHF</b>

## PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

<b>La pintade   Guinea Fowl (G, La)</b>	Pintade rôtie, mousseline de pomme de terre saveur moutarde a l'ancienne déclinaison de carottes, et jus volaille Roast guinea fowl, mustard-flavoured potato mousseline, carrot, and poultry jus	<b>36 CHF</b>	
<b>Le filet de bœuf   The beef filet (La)</b>	Filet de bœuf éventail de pomme de terre rôti, poêlée forestière, miroir vin rouge estragon Roast beef fillet with potato fan, pan-fried mushrooms, red wine and tarragon mirror	<b>54 CHF</b>	
<b>L'émincé de veau à la Zurichoise   Sliced veal Zurich-style (La)</b>	Sauce crémeuse aux champignons, rösti Creamy mushrooms sauce, rösti potatoes		70gr <b>30 CHF</b> 140gr <b>36 CHF</b>
<b>L'agneau   Braised lamb (A, G)</b>	Epaule d'agneau confite 24h, écrasé de pomme de terre aux olives Taggiasche, et ses légumes croquants 24-hour lamb shoulder confit, mashed potato with Taggiasche olives and crunchy vegetables	<b>43 CHF</b>	
<b>Les filets de perche   Perch fillets (P, G, La, O)</b>	Filets de perche meunière, frites, sauce tartare Meunière perch fillets, fries, tartare sauce	140gr <b>39 CHF</b>	
<b>Le saumon   Salmon (A, La, G)</b>	Saumon rôti, sur son crémeux de maïs, sauce livèche aux agrumes, et petits légumes Roast salmon with creamy corn, citrus lovage sauce and baby vegetables	180gr <b>39 CHF</b>	
<b>Le poulpe   Octopus (Mo, La, A)</b>	Poulpe sauté et mini légumes déglacés au vin blanc, texture crémeuse de céleri et petits pois, terre d'olives Stir-fried octopus and baby vegetables deglazed with white wine, creamy texture of celery and peas, olives	<b>The Chef Signature</b> <b>48 CHF</b>	
<b>La féra   Whitefish (A, La)</b>	Filet de féra aux agrumes, sauce acidulée, compotée de fenouil, polenta au basilic Fillet of whitefish with citrus fruit, tangy sauce, fennel compote, basil polenta	<b>42 CHF</b>	
<b>Les gambas   Prawns (A,G)</b>	Gambas flambées, symphonie de carottes sur son riz et émulsion coco Flamed prawns, carrots on rice and coconut emulsion	280gr <b>40 CHF</b>	

## BRUSCHETTA | PASTA

### **Bruschetta des bois | Woodland bruschetta (A, G, La)**

Sauce tomate, déclinaison de champignons en persillade, petit parfum suisse, servie avec sa petite salade  
Tomato sauce, mushrooms and parsley, Swiss flavour, served with a small salad



**25 CHF**

### **Bruschetta fermière | Farmer's bruschetta (A, G, La)**

Sauce tomate, Gorgonzola, mozzarella, Gruyère, servie avec sa petite salade  
Tomato, Gorgonzola, mozzarella and Gruyère cheese sauce, served with a small salad

**25 CHF**

### **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 copeaux truffe  
Tagliatelle with mushroom sauce and truffle shavings

**32 CHF**

### **Tagliatelle aux Crevettes| Shrimps tagliatelle (La, Cr)**

Tagliatelle dans son jus de crevettes  
Tagliatelle in its shrimp juice

**36 CHF**

Plat végétarien / vegetarian dish 

Plat vegan / vegan dish 

TVA et service inclus / VAT & service included

## DESSERTS | DESSERTS

<b>La châtaigne   Chestnut (La, F)</b> Mousse confiture de lait et crème de marron Milk jam and chestnut cream mousse	<b>15 CHF</b>
<b>Le Café gourmand (G, La, A)</b> Café ou thé accompagné de mignardises et de glace vanille Coffee or tea served with sweets and vanilla ice cream	<b>10 CHF</b>
<b>La profiterole (La, G, O)</b> Glace vanille Mövenpick, pâte à choux croustillante et sauce chocolat maison Mövenpick vanilla ice cream, crispy choux pastry and homemade chocolate sauce	<b>14 CHF</b>
<b>La tarte aux pommes Mövenpick   Mövenpick apple pie (G, La, F)</b> Glace maple walnut Maple walnut ice cream	<b>12 CHF</b>
<b>Le moelleux au chocolat   Soft chocolate cake (G, La, F)</b> Glace vanille Vanilla ice cream	<b>12 CHF</b>
<b>Le gâteau suisse aux carottes   Swiss carrots cake (G)</b>	<b>12 CHF</b>



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

Morue : Europe  
Thon & crevette: Pacific  
Saumon: Norvège  
Perche: Irlande

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