



WARWICK

GENEVA



WARWICK

GENEVA



made for
GOURMET

Lunch & dinner menus | *Menus déjeuner & dîner*



👑 **CHF 52** per person and choose a **2 course***
meal with amuse-bouche, starter - main or main – dessert
**Lunch only *Déjeuner uniquement*
2 plats avec amuse-bouche, entrée - plat ou plat – dessert

👑 **CHF 64** per person and choose a **3 course**
meal with amuse-bouche, starter, main and dessert
3 plats avec amuse-bouche, entrée, plat, dessert

👑 **CHF 74** per person and choose a **4 course**
meal with amuse-bouche, two starters, main and dessert
4 plats avec amuse-bouche, deux entrées, plat et dessert

👑 Additional cheese plate + CHF 8.-
Supplément fromage

Same menu must be chosen for all the customers
Menu unique pour l'ensemble des convives

Beverage Packages | *Forfaits boissons*



Free coffee and tea in all our menus
Café et thé offerts dans tous nos menus

Soft drinks | *Sans alcool* **CHF 15**

Mineral waters, sodas, fruit juices & homemade ice-tea
Eaux Minérales, sodas, jus de fruits & thé glacé maison

Geneva region wine | *Empreinte Genevoise* * **CHF 24**

Chasselas « Les Crêtets », Philippe et Sophie Plan, AOC Genève Peissy
Gamay « La Plantée », Philippe et Sophie Plan, AOC Genève Peissy
Mineral waters, sodas | *Eaux minérales, sodas*

Italian wine | *Transalpine* * **CHF 25**

Soave Corte Adami, DOC Vénétie
Primitivo Ytinera Prima Classe Salento, IGT Pouilles
Mineral waters, sodas | *Eaux minérales, sodas*

Bordeaux wine | *Saveur Bordelaise* * **CHF 35**

L'Héritage de Chasse-Spleen, Château Chasse-Spleen, AOC Haut-Médoc
Château Martet, Sainte Foy, Bordeaux Blanc
Mineral waters, sodas | *Eaux minérales, sodas*

* Half-bottle per person | *Demi-bouteille par personne*

A la carte **+ CHF 7**

Welcome drink Geneva region wine*
1 glass of wine per guest | *1 verre de vin par personne*

Welcome drink Prosecco* **+ CHF 9**
1 Prosecco glass per guest | *1 verre de Prosecco par personne*

Welcome drink Champagne* **+ CHF 14**
1 champagne flute per guest | *1 coupe de champagne par personne*

* Additional olives & puff pastries **+ CHF 3**
Supplément olives & feuilletés



« A la Carte » wine selection 75 CL

Nos vins à la carte

Sparkling | *Pétillant*

Prosecco DOC extra Dry CHF 75.-

Champagne

Pommery Brut CHF 110.-

Switzerland | *Suisse*

Chasselas « Les Crêtets », Philippe et Sophie Plan
AOC Genève Peissy CHF 40.-

Gamay « La Plantée », Philippe et Sophie Plan
AOC Genève Peissy CHF 40.-

Chardonnay « Les Belles Filles »
Cave de Genève CHF 52.-

Pinot Noir 1er Cru de Dardagny
Domaine Dugerdil, AOC Genève CHF 53.-

Italy | *Italie*

Soave Corte Adami
DOC Vénétie CHF 47.-

Primitivo Ytinera Prima Classe Salento
IGT Pouilles CHF 49.-

Bordeaux

L'Héritage de Chasse-Spleen, Château Chasse-Spleen
AOC Haut-Médoc CHF 68.-

Château Martet
Sainte Foy, Bordeaux Blanc CHF 54.-





Specificities

Spécificités



Gluten free | *Sans gluten*



Lactose free | *Sans lactose*



Vegetarian | *Végétarien*



Vegan | *Végétalien*

Meat origins: Switzerland, Bulgaria, France, Germany
Origine de nos viandes : Suisse, Bulgarie, France, Allemagne

Fish origins: France, Scotland, Norway, Argentina
Origine des poissons : France, Ecosse, Norvège, Argentine

Please kindly note that all products may contain allergens.
Our team is at your disposal for further informations.
*Merci de noter que tous nos produits peuvent contenir des allergènes.
Notre équipe se tient à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.*



Cold starters | Entrées froides

Beef Carpaccio & its truffle dressing, arugula salad & Grissini
Carpaccio de boeuf à la vinaigrette de truffe, petite roquette & Grissini croquant



Mozzarella di Buffala, candied tomatoes and grilled vegetables
Mozzarella di Buffala, tomates confites et légumes grillés façon tian



Bresaola with marinated artichokes, Grissini & dried tomatoes on arugula salad
Bresaola aux petits artichauts marinés, Grissini & tomates séchées sur roquette



Enjoy our Chef's signature suggestion

+ CHF 15.-

Terrine of foie gras, warm apple chutney & gingerbread

Terrine de foie gras, chutney de pommes tiède & son pain d'épices

Homemade smoked salmon in three styles: tartar, aiguillette & fritters

+ CHF 5.-

Trilogie de saumon fumé maison, en beignets, tartare & aiguillettes

Hot starters | Entrées chaudes

Seasonal vegetable soup with salpicon



Velouté de légumes de saison et son salpicon

Melting eggplant, mashed with spices & tomato coulis



Pressé d'aubergines fondantes aux épices & son coulis de tomates

Enjoy our Chef's signature suggestion

+ CHF 15.-

Pan-fried crispy foie gras with braised seasonal vegetables & grape sauce

Croustade de foie gras poêlé Sur étuvée de légumes de saison & sauce au raisin



Main – meat | *Plat – viande*

Duck Parmentier, celery mousse, grilled zucchini & red wine sauce
Parmentier de canard, mousseline de céleri & courgettes grillées, sauce au vin rouge

Chicken ballotine flavoured with truffle, polenta pancake & vegetables with pumpkin seeds
Ballotine de volaille truffée, galette de polenta, petit bouquet de légumes aux éclats de graines de courge

Piece of veal medallions flavoured with morel, chopped mushrooms with its sauce, vegetables with fresh aromatic herbs & mashed sweet potatoes
Médallions de pièce de veau parfumés aux morilles sur Duxelles de champignons & sa sauce, tian de légumes aux aromates fraîches, mousseline de patates douces

Beef stew, celery mousse with roast seeds
Estouffade de bœuf, mousseline de céleri aux éclats de graines torrifiées

Tandoori-style breast fillet of chicken, Raïta sauce, wheat semolina & Pita bread
Suprême de volaille tandoori, sauce Raïta, semoule de blé et pain Pita

Enjoy our Chef's signature

+ CHF 10

Fillet of beef served on potatoes Anna & candied shallots, red wine sauce with a garnish of seasonal vegetables
Filet de bœuf sur pomme Anna & échalotes confites, sauce au vin rouge et bouquetière du moment



Main – fish | *Plat – poisson*

White fish steak with creamy mushroom sauce, polenta pancake & tomato chutney, red wine sauce



Pavé de Maigre Forestière sur galette de polenta, Chutney de tomates et sauce vigneronne

Trout fillet from Jura, spinach cream, steamed carrots, black rice

Filet de truite du Jura, crème d'épinard & carottes étuvées, cassolette de riz noir

Argentinean prawns & curry monkfish cheeks, Chinese noodles with sesame oil



Cassolette de crevettes d'Argentine et joues de lotte au curry, nouilles chinoises à l'huile de sésame

Scottish salmon steak, served on mashed sweet potatoes, Saffron flavoured vegetables coulis



Pavé de saumon d'Ecosse sur mousseline de pommes de terre douces & coulis de légumes safranés

Butterfly bream with marinated vegetable skewer, quenelles of mashed potatoes



Daurade papillon & brochette de légumes marinés, quenelles d'écrasé de pommes de terre

Enjoy our Chef's signature suggestions

+ CHF 10

Grilled bass, vegetables with summer dressing & risotto fritter

Bar grillé, vinaigrette de légumes d'été sur tian de légumes & beignet de risotto

Poached fillet of brill with braised young vegetables, creamy wine sauce from Jura & black rice

Filet de barbue poché sur étuvée de jeunes légumes, crème au vin du Jura et riz vénéré



Main – vegetarian | *Plat – végétarien*

Pressed candied eggplants with goat cheese in brick pastry & spicy dressing 
Pressé d'aubergines confites au fromage de chèvre en feuille de brick & coulis d'épices

Vegetable couscous, onion preserve with honey & wheat semolina with vegetables 
Couscous de légumes, confiture d'oignons au miel & semoule de blé aux légumes

Vegetable couscous, onion preserve with honey & polenta pancake cooked in broth   
Couscous de légumes, confiture d'oignons au miel & galette de polenta cuite au bouillon

Main – vegan | *Plat – végétalien*

Pan-fried tofu pancake flavoured with curry, served on vegetable chutney & tomato coulis   
Galette de tofu poêlée au curry, sur chutney de légumes et coulis de tomates

Vegetable couscous, onion preserve & wheat semolina with vegetables   
Couscous de légumes, confiture d'oignons & semoule de blé aux légumes

Vegetable couscous, onion preserve & polenta pancake cooked in broth    
Couscous de légumes, confiture d'oignons & galette de polenta cuite au bouillon







Desserts

Caramelized apple tart & vanilla ice cream 
Tatin de pommes & glace vanille

Opera coffee dessert & macaroon, vanilla ice cream 
Opéra & son macaron, crème à la vanille

Grand Marnier iced soufflé with orange & candied peel 
Soufflé glacé Grand Marnier aux oranges & écorces confites

Pear in red wine, red fruits melody    
Poire Bacchus au vin rouge, méli mélo de fruits rouges

Red fruits tiramisu & coulis 
Tiramisu aux fruits rouges & son coulis

Meringue & double cream from Gruyère, red fruits & coulis  
Meringue & sa crème de Gruyère aux fruits rouge & son coulis

