THE RITZ-CARLTON

HOTEL DE LA PAIX, GENEVA

THE GENEVA EXPRESS

A SPLENDID FESTIVE JOURNEY

by The Ritz-Carlton, Geneva

ELEGANT FESTIVE BRUNCHES

25, 26, 27, 28 December 2025
1, 2, 3, 4 January 2026

English Menu

EXPERIENCE

2 COURSES PER PERSON

The Venue: A lakefront restaurant infused with 160 years of history and elegance, where an antique fireplace creates a warm and festive atmosphere.

The Brunch: an elegant two-course experience that revisits classic brunch favourites with Living Room sophistication.

The Drinks: two juices and two hot beverages.

CHF 75

3 COURSES PER PERSON

The Venue: A lakefront restaurant infused with 160 years of history and elegance, where an antique fireplace creates a warm and festive atmosphere.

The Brunch: an elegant three-course experience that revisits classic brunch favourites with Living Room sophistication.

The Drinks: two juices and two hot beverages.

CHF 95

RESERVATIONS

www.livingroombarandkitchen.com

+41 (0) 22 909 60 65

BRUNCH MENU

THE CLASSICS

French toast
with your choice of whipped cream and red berries or caramel sauce

Belgian waffle
with your choice of whipped cream and warm chocolate sauce
or whipped cream and red berries

Pancakes
with your choice of warm chocolate sauce or maple syrup

EGG-SCLUSIVE

Eggs Benedict
two poached eggs, muffins, hollandaise sauce, your choice of ham / spinach / smoked salmon

Skillet hash
fried eggs, rösti, mushroom, onions, spinach, swiss cheese

Avocado toast
poached egg, homemade guacamole, 5 cereals bread, cottage cheese, mustard seeds

Christmas egg Benedict
poached egg, lobster, hollandaise sauce

Soft boiled egg, fregola sarda, cauliflower, hazelnut

CHEF'S FAVORITES

Chestnut creamy soup, ginger bread

Jura trout, lemongrass, ginger, carrots, sesame

Scallops and leek ravioli, dry caviar

Turkey ballotine with chestnuts, truffle coquillettes gratin

Brunch burger, scrambled eggs with chives, pulled pork, cheddar and Philadelphia cheese

Leman Lake perch fish & chips, french fries, tartar sauce

Butcher's choice, foie gras and truffle sauce, homemade french fries

BRUNCH MENU

THE HEALTHIER SIDE

Granola bowl
homemade granola, greek yogurt, berries, spice

Vitamin plate
seasonal fresh fruit plate, sorbet

4 sentinelle oysters, chef's dressing

Lean fish ceviche
leche de tigre, avocado, kumquat, jalapeños

Gravlax salmon salad, arugula salad, light horse radish cream, toast

Chestnut salad, crusty gizzard, green salad, fresh herbs, olive oil

Beetroot carpaccio, smoked mozzarella, dry fruits

DESSERT

Yule Log Trolley

FESTIVE BRUNCH DRINKS

Laurent Perrier Brut
CHF 26

Laurent Perrier Rosé
CHF 29

Prosecco
CHF 15

Bloody Mary
CHF 22

Mimosa
CHF 16

Bière du Saleve, France
CHF 15

Virgin Mary
CHF 16

Henniez Still / Sparkling
CHF 10

Menu Français

L'EXPÉRIENCE

2 PLATS PAR PERSONNE

Le Lieu : un salon au bord du lac, empreint de 160 ans d'histoire et d'élégance.

Le Brunch : une expérience raffinée en deux services qui réinterprète les classiques du brunch avec l'élégance du Living Room.

Les Boissons : deux verres de jus, deux boissons chaudes.

CHF 75

3 PLATS PAR PERSONNE

Le Lieu : un salon au bord du lac, empreint de 160 ans d'histoire et d'élégance.

Le Brunch : une expérience raffinée en deux services qui réinterprète les classiques du brunch avec l'élégance du Living Room.

Les Boissons : deux verres de jus, deux boissons chaudes.

CHF 95

RÉSERVATIONS

www.livingroombarandkitchen.com

+41 (0) 22 909 60 65

BRUNCH MENU

LES CLASSIQUES

Pain perdu
avec : chantilly et fruits rouges ou sauce caramel

Gaufre belge maison au sucre
avec : chantilly et sauce chocolat chaud ou chantilly et fruits rouges

Pancakes
avec : sauce chocolat chaud ou sirop d'érable

EGG-SCLUSIVE

Œufs Bénédicte
deux œufs pochés, muffins, sauce hollandaise, choix de jambon blanc, épinards, saumon fumé

Skillet hash
œufs au plat, rösti, champignon, oignons, épinard, tomme vaudoise

Toast d'avocat
Œuf poché, guacamole maison, pain 5 céréales, cottage cheese, graines de moutarde

ŒUF Bénédicte de noël
Œuf poché, homard, sauce hollandaise

Œuf mollet, fregola sarda, chou-fleur, noisette

LA SÉLECTION DU CHEF

Velouté de châtaigne, pain d'épices

Truite du Jura à la citronnelle, gingembre, carottes, sésame

Raviole, Saint-Jacques, poireaux, caviar séché

Ballotine de dinde, marrons, gratin de coquillette à la truffe

Brunch burger, œuf brouillé, ciboulette, cochon de jussy effiloché, cheddar et philadelphia

Fish & chips de perche du lac, frite, sauce tartare

Pièce du boucher, 1 sauce foie gras et truffe, frites maison

BRUNCH MENU

LE CÔTÉ LÉGER

Granola bowl
granola maison, yaourt à la grecque, fruits rouges, épices

Vitamin plate
assiette de fruits de saison, sorbet

4 huîtres sentinelle, assaisonnement du chef

Ceviche de maigre
leche de tigre, avocat kumquat, jalapeños

Salade de saumon gravlax, roquette, crème légère au raifort, toast

Salade de châtaignes, gésiers croustillant, mesclun, huile d'olive aux herbes

Carpaccio de betterave, mozzarella fumée, fruits du mendiant

DESSERT

Chariot de bûche de noël

BRUNCH BOISSONS

Laurent Perrier Brut
CHF 26

Laurent Perrier Rosé
CHF 29

Prosecco
CHF 15

Bloody Mary
CHF 22

Mimosa
CHF 16

Bière du Saleve, France
CHF 15

Virgin Mary
CHF 16

Henniez Still / Sparkling
CHF 10

THE GENEVA EXPRESS –
CELEBRATING 160 YEARS OF TIMELESS HOSPITALITY

THE RITZ-CARLTON

HOTEL DE LA PAIX, GENEVA