



CHRISTMAS
HOTEL PRESIDENT WILSON





CHRISTMAS



A L' OCCASION DES FETES DE FIN D' ANNEE , L' HOTEL PRESIDENT WILSON VOUS INVITE A VOUS PLONGER DANS L' ESPRIT DE NOEL . DECOUVREZ NOTRE PROGRAMME DES FESTIVITES ET NOS MENUS GOURMANDS CONCOCTES PAR NOTRE CHEF ETOILE MICHEL ROTH , POUR DES MOMENTS INOUBLIABLES EN FAMILLE OU AVEC VOS PROCHES .



ON THE OCCASION OF THE YEAR 'S END CELEBRATIONS , HOTEL PRESIDENT WILSON INVITES YOU TO IMMERSE YOURSELF IN THE SPIRIT OF CHRISTMAS . WE ARE PLEASED TO UNVEIL OUR FESTIVITIES PROGRAM AND GOURMET MENUS CONCOCTED BY OUR MICHELIN -STARRED CHEF MICHEL ROTH , FOR UNFORGETTABLE MOMENTS WITH YOUR FAMILY OR LOVED ONES .



CHARLES TAMMAN
Chairman & Managing Director

PABLO PIZARRO
General Manager



CHRISTMAS TREAT GLOW

BY HOTEL PRESIDENT WILSON



**Accordez-vous une pause gourmande
et réconfortante au coin du feu après une journée
intense de shopping de Noël.**

Pendant toute la période des fêtes, le Glow bar vous propose
son traditionnel vin chaud, chocolat chaud ou Christmas Macchiato,
accompagné de cakes, cookies ou pain d'épices,
à déguster sans modération!

Servi tous les après-midi au Glow bar
durant le mois de décembre



**Treat yourself to a gourmet and comforting
break by our fireplace after an intense
Christmas shopping day.**

During the festive season, the Glow lounge offers
your traditional mulled wine, hot chocolate or Christmas Macchiato,
along with gingerbread, cakes or cookies,
to taste to your heart's content!

Served every afternoon
at the Glow bar in December



BOISSON CHAUDE & CAKES CHF 16.-



INFO & RESERVATIONS +41 (0)22 906 6524



CHRISTMAS EVE BAYVIEW

DINER JEUDI 24 DECEMBRE



Religieuse de foie gras aux épices de Noël
gelée de coing et mandarine, brioche aux pralines roses
Duck foie gras religieuse with Christmas flavours
tangerine and quince jelly, pink praline brioche



Fine tarte feuilletée aux noix de Saint-Jacques
Royale Dubarry au tartuffon et citron caviar
Delicate puff pastry pie with scallops
cauliflower flan, white truffle and lemon



Sole, mousseline de homard à l'estragon
risotto de légumes d'hiver et trompettes
Sole, lobster and tarragon mousseline
winter vegetable risotto and trumpet mushrooms



Poularde de Bresse

le suprême en écrin de truffes noires
et la cuisse en cappuccino châtaignes et salsifis

Poularde from Bresse

chicken breast with black truffles
and "cappuccino style" leg chestnuts and salsify



Fromage de nos alpages, condiment acidulé
Cheese from our mountain, sour condiment



Parfum de nos sous-bois
Scents from our undergrowth



Bûche café Blue Mountain
clémentine givrée
Blue Mountain coffee Yule log
frosted clementine



MENU A CHF 195.-



CHRISTMAS DAY

DEJEUNER VENDREDI 25 DECEMBRE



Pour le déjeuner de Noël,
profitez de deux ambiances différentes

For christmas day lunch,
enjoy two different atmospheres



BRUNCH DE NOEL

Brunch de Noël
& coupe de Champagne offerte
Christmas brunch
& glass of Champagne offered



BRUNCH A CHF 110.-

Boisson sans alcool + 1 coupe de Champagne inclus

Enfants de 6 à 12 ans à CHF 55.-
(gratuit pour les enfants de moins de 6 ans)
for children from 6 to 12 CHF 55.-
(complimentary for children under 6)



BAYVIEW

Menu gastronomique du réveillon de Noël en 6 plats
6-course Christmas Eve gastronomic menu



MENU A CHF 145.-



HOTELPRESIDENTWILSON.COM



NEW YEARS EVE BAYVIEW

DINER JEUDI 31 DECEMBRE



Caviar Impérial, fraîcheur de tourteau,
effeuillé d'avocat et céleri iodé
Imperial caviar with crab
avocado and iodid celeriac



Homard bleu, litchi-kumquat,
fenouil confit et poireau fumé
Blue lobster, litchi-kumquat
marinated fennel and smoked leek



Bar croustillant au Champagne
lasagne à la truffe d'Alba et tétragones
Crispy sea bass with Champagne
lasagna with truffle from Alba and New Zealand spinach



Tourtière de truffes mélanosporum et foie gras
émulsion Périgueux et vinaigre de Xérès
Melanosporum truffle and foie gras pie
Périgueux sauce and sherry vinegar



Filet de chevreuil mariné aux herbes sauvages
jus au genièvre, cardons caramélisés et cappuccino
Marinated venison fillet with wild herbs
juniper jus, caramelized cardoons and cappuccino



Fromages frais, condiment infusé au sapin
Cheese selection, condiment infused with pine



Poire Yuzu / Yuzu pear



«Chic-Choco» Coco noisette
«Chic-Choco» Coconut hazelnut



MENU A CHF 380.-



NEW YEARS EVE ARABESQUE

DINER JEUDI 31 DECEMBRE



Amuse-bouche

Noix de Saint-Jacques
et raviole aux épices libanaises
émulsion coraillée à l'aneth

Scallops and Lebanese ravioli
coral and dill sauce



Déclinaison de mezzés froids colorés
Selection of cold and coloured mezzes



Assortiment de mezzés chauds traditionnels
Assortment of traditional hot mezzes



Filet de bœuf mariné et grillé,
croustillant de tartare menthe fraîche et oignons cébettes
mousseline de pommes Charlotte au zaatar,
jus à l'ail doux

Grilled and marinated beef fillet,
crispy tartar fresh mint and spring onions
Charlotte potato mousseline with zaatar,
sweet garlic jus



Litchis et pomelos marinés à la rose
émulsion au Champagne rosé
Litchi and pomelos marinated with rose
emulsion of rosé Champagne



Palette de douceurs orientales
Oriental sweet desserts



MENU A CHF 175.-



HOTEL INFOS & CONTACTS



HEBERGEMENT

+41 (0)22 906 6113
RESA@HOTELPWILSON.COM



RESTAURATION

+41 (0)22 906 6524
FB@HOTELPWILSON.COM



HOTELPRESIDENTWILSON.COM



NEW YEARS BRUNCH

BRUNCH VENDREDI 1^{ER} JANVIER



Célébrez la nouvelle année
en famille ou entre amis autour
de notre brunch du Nouvel An!

Celebrate the new year
with your family or friends around
our convivial new year's brunch!



BRUNCH A CHF 110.-

Boisson sans alcool + 1 coupe de Champagne inclus

Enfants de 6 à 12 ans à CHF 55.-
(gratuit pour les enfants de moins de 6 ans)
for children from 6 to 12 CHF 55.-
(complimentary for children under 6)





FESTIVE GETAWAY

BY HOTEL PRESIDENT WILSON



Restez avec nous pour les fêtes de fin d'année!

Profitez de prix tout doux pour prolonger les festivités
après votre dîner ou Brunch de Noël & Nouvel An.

Et pour que votre séjour soit encore plus agréable,
vous bénéficierez des avantages suivants:

Petit-déjeuner pour deux
Arrivée anticipée à 11:00 & départ tardif à 16:00
Parking offert
Accueil spécial à l'arrivée



Stay with us for the year's end celebrations!

Enjoy sweet room prices to extend the festivities
after your Christmas & New Year dinner or Brunch.

And to make your stay even more enjoyable,
you will benefit from the following advantages:

Breakfast included for two
Early check-in at 11am & late check-out at 4pm
Parking offered
Welcome amenities upon arrival



24 & 25.12.20

DELUXE ROOM LAKE VIEW CHF 280.-

31.12.20

JUNIOR SUITE LAKE VIEW CHF 300.-

*sur réservation d'un dîner ou Brunch de Noël ou Nouvel An / selon disponibilité
Upon reservation of a Christmas or New Year dinner or Brunch / upon availability*





COFFRETS CADEAUX

BY HOTEL PRESIDENT WILSON



Faites plaisir à vos proches
avec nos coffrets cadeaux séjour,
gastronomie ou bien-être disponibles
sur notre boutique en ligne!

Please your family and friends
with our gift boxes including stays,
gastronomy or wellness,
available on our online shop!



[HOTELPRESIDENTWILSON.SECRETBOX.FR](https://www.hotelpresidentwilson.com/secretbox/fr)



CHRISTMAS



HOTEL PRESIDENT WILSON ★★★★★

47 QUAI WILSON / 1211 GENEVE 1

