

SEE
ST
IV
EV

wonders
2025



MANDARIN ORIENTAL
GENEVA

W.
un
R* hiver
de
IN* récits
TIME
T
E
N

Chers clients,

Alors que l'année 2025 écrit ses derniers mots, l'ensemble des équipes du Mandarin Oriental, Geneva vous adresse ses vœux les plus chaleureux.

Depuis 75 ans, les murs de notre maison recueillent des histoires de rencontres, de voyages et d'émotions partagées.

Elle poursuit depuis 25 ans son récit au sein du groupe Mandarin Oriental, avec la même passion de l'hospitalité.

Cette année anniversaire fut un chapitre précieux, et c'est avec émotion que nous refermons ses dernières pages au cœur des fêtes. À présent, place à la magie de l'instant et aux souvenirs qui s'inscrivent dans le grand livre de nos vies.

Nous sommes ravis de vous dévoiler notre programme festif, pensé comme une célébration de l'art des histoires et de la mémoire des instants partagés. Des expériences raffinées et des délices de saison vous attendent pour écrire de nouveaux récits à partager avec vos proches.

Chaleureuses salutations,

Dear Valued Guests,

As 2025 writes its closing lines, all of us at Mandarin Oriental, Geneva are delighted to extend our warmest wishes for the season.

For 75 years, the walls of our hotel have gathered stories of encounters, journeys and shared emotions. For a quarter of a century within Mandarin Oriental family, this story has unfolded with the same passion for hospitality and the joy of creating treasured moments.

This anniversary year has been a precious chapter, and it is with emotion that we bring its final lines to a close amidst the festive season. Now, we turn to the magic of the moment, to the memories that shine within the great book of our lives.

We are delighted to present our festive programme - a tribute to the art of writing and the richness of history.

Refined experiences and seasonal delights await you, ready to inspire new tales to be shared with your loved ones.

Warm regards,

Mandarin Oriental, Geneva

2025

festive highlights

our heritage p. 6-7

Chaque maison a son histoire, la nôtre s'écrit au fil du Rhône, entre héritage et instants partagés. Depuis 1950, notre récit se poursuit, page après page, avec la même passion de l'hospitalité.

Every maison has its story – ours unfolds along the Rhône, shaped by heritage and shared moments. Since 1950, our story has continued, page after page, with the same passion for hospitality.



Montblanc p. 8-9

Montblanc et Mandarin Oriental, Geneva célèbrent l'art de l'écriture et le pouvoir des mots. Une collaboration où le temps, la mémoire et l'émotion s'unissent.

Montblanc and Mandarin Oriental, Geneva celebrate the art of writing and the power of words. A collaboration where time, memory and emotion come together.

MO Bar p. 10-11

Tout au long de la journée, le MO Bar invite à célébrer la saison des fêtes autour de goûters d'hiver, d'accords d'exception et de cocktails inspirés qui se dégustent dans une ambiance élégante et conviviale.

At MO Bar, the festive season unfolds from morning to night, with winter treats, refined pairings and inspired cocktails served in an elegant, welcoming atmosphere.

SACHI p. 12-13

SACHI dévoile une expérience intimiste, où la précision japonaise se marie à la chaleur des fêtes, sous la direction du Chef Mitsu.

SACHI unveils an intimate experience where Japanese precision meets the warmth of the festive season, led by Chef Mitsu.



Ottolenghi p. 14-17

Les fêtes à Ottolenghi se savourent entre amis ou en famille, autour de plats généreux et de saveurs qui réchauffent le cœur - et se concluent en douceur avec deux bûches signatures.

The festive season at Ottolenghi is best enjoyed with family and friends, over generous dishes and heart-warming flavours – brought to a gentle close with two signature yule logs.



magic moments p. 18-21

Cette saison festive, explorez le marché de Noël de Genève et profitez d'événements passionnants dans notre calendrier festif pour créer des expériences de vacances magiques.

This festive season, explore Geneva's charming Christmas market, and enjoy exciting events from our festive calendar to create a truly magical holiday experience.



REWM.

1 a geneva icon since

1



1

Tout a commencé en 1950, sur la rive droite du Rhône. Sous le nom d'Hôtel du Rhône, notre établissement fut le premier hôtel de luxe à voir le jour en Europe après la guerre.

It all began in 1950, on the right bank of the Rhône. Opened as Hôtel du Rhône, our establishment was the first luxury hotel to emerge in Europe after the war.

1



Très vite, notre maison est devenue un lieu de rencontres et de retrouvailles, accueillant diplomates, artistes et voyageurs venus du monde entier.

From the very beginning, our hotel became a meeting point for diplomats, artists and travellers from around the world.

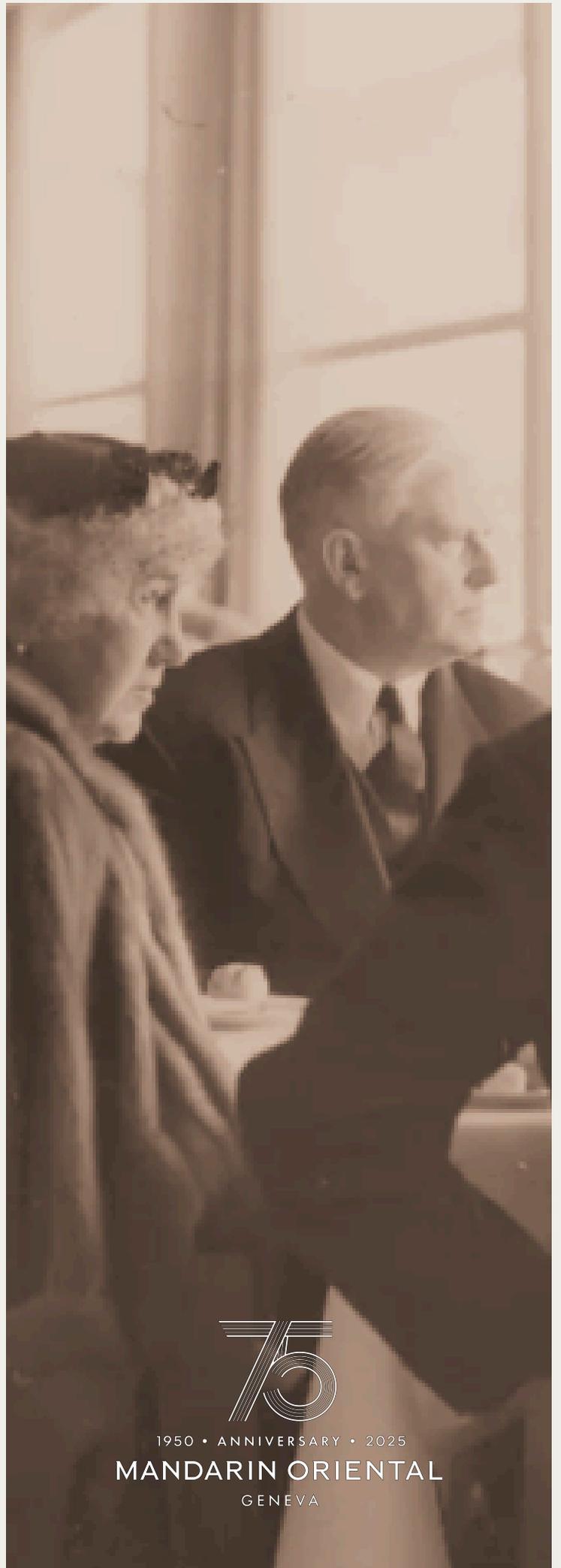
1

1

Au fil du temps, elle s'est imposée comme une adresse emblématique de Genève, un témoin discret de son histoire et de ses saisons.



With time, it grew into a true Geneva landmark - a quiet observer of the city's rhythm, its stories and its seasons.



1950 • ANNIVERSARY • 2025

MANDARIN ORIENTAL

GENEVA

TELL

In 2000, the property joined Mandarin Oriental Hotel Group, opening a new chapter in its story while preserving the soul and memory of the place.

En 2000, l'établissement a rejoint le groupe Mandarin Oriental, ouvrant un nouveau chapitre de son histoire tout en préservant l'âme et la mémoire du lieu.

This year, we celebrate 75 years of history and 25 years under the Mandarin Oriental banner - a double anniversary that pays tribute to time, to continuity and to the many stories that have shaped our hotel.

Cette année, nous célébrons 75 ans d'histoire et 25 ans sous les couleurs de Mandarin Oriental : un double anniversaire qui rend hommage au temps, à la transmission et aux histoires qui ont façonné notre maison.

CONTE



lors que cette année anniversaire touche à sa fin, nous vous invitons à écrire avec nous les derniers mots de ce beau récit.

Aux côtés de Montblanc, nous avons imaginé un univers festif inspiré par l'art de l'écriture. Une invitation à ralentir, à contempler, à laisser une trace.

De l'encre au papier, du souvenir au vœu, c'est tout un dialogue entre le temps et l'émotion qui s'écrit au cœur de notre maison.

As this anniversary year draws to a close, we invite you to write the final lines of this shared story with us.

Together with Montblanc, we have imagined a festive world inspired by the art of writing. An invitation to pause, to reflect, to leave a trace.

From ink to paper, from memory to wish, a dialogue between time and emotion unfolds at the very heart of our house.



INSPIRE.



Cette saison, Mandarin Oriental, Geneva s'associe à Montblanc pour célébrer les fêtes à travers l'art de l'écriture. Un geste intemporel, symbole de mémoire, de lien et d'émotion.

This season, Mandarin Oriental, Geneva and Montblanc are bound by a shared celebration of the art of writing – a timeless expression of craftsmanship, connection and emotion.



Au cœur du lobby, une installation poétique attire le regard : un sapin de livres ouverts, pensé comme une invitation à imaginer, rêver et partager.

At the heart of the lobby, a one-of-a-kind décor catches the eye: a Christmas tree made of open books, conceived as an invitation to imagine, dream and share.

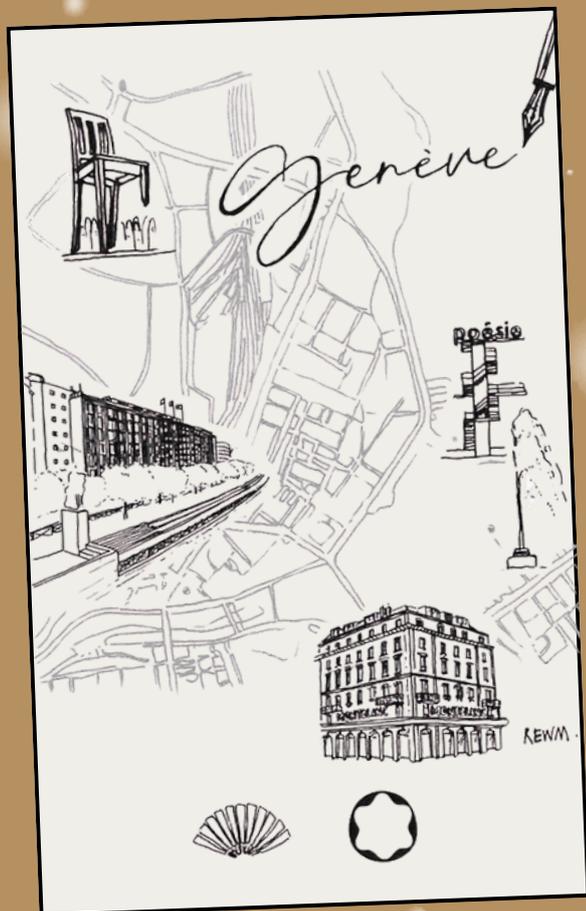


Tout près, le bureau Montblanc et sa boîte aux lettres emblématique invitent chacun à s'arrêter un instant, à laisser son empreinte à l'encre du temps, et à adresser un mot, une pensée, ses vœux, à ceux qu'il aime.

Close by, the Montblanc desk and its timeless postbox invite each guest to sit down and leave their mark, penning their tale in the ink of time and sharing their wishes with their loved ones.

Fondée en 1906, la Maison a élevé l'écriture au rang d'art, transformant un simple instrument en un symbole de créations, de pensées et de transmissions.

Since its founding in 1906, the Maison has reimagined writing as an art - a gesture of creation, reflection and human connection.



De ses ateliers naissent des objets façonnés avec précision et imagination – instruments d'écriture, montres, pièces de maroquinerie et accessoires – qui incarnent le temps, la patience et la beauté du détail.

From its ateliers, Montblanc crafts creations defined by precision and imagination – writing instruments, timepieces, leather goods and accessories that embody time, patience and the beauty found in detail.

Montblanc célèbre
la beauté du geste
et l'excellence du
savoir-faire.



*Montblanc celebrates
the beauty of the
gesture and the
excellence of
craftsmanship.*

Plus qu'une maison de luxe, Montblanc est une maison de culture : elle défend l'idée que les mots relient, que les histoires rassemblent, et que le geste d'écrire reste l'un des plus beaux moyens d'exprimer l'émotion humaine.

More than a luxury maison, Montblanc is a cultural one – built on the belief that words connect us, that stories bring us together, and that the act of writing remains one of the most timeless expressions of human emotion.

Une vision qui résonne profondément avec celle de Mandarin Oriental, Geneva, où chaque instant devient souvenir, chaque séjour, un récit.

A vision that resonates with Mandarin Oriental, Geneva, where each moment becomes memory, and each stay unfolds like a story.

L'ÉCRITURE
WRITING



MO BAR

• chronicles •



Notre MO Bar célèbre les fêtes en proposant une série d'expériences uniques.
Our MO Bar celebrates the festive season with a series of unique experiences.



FESTIVITIES BY LOUIS XIII

Cette saison, le MO Bar s'associe au prestigieux cognac Louis XIII pour une collaboration d'exception, autour d'un jéroboam unique en Suisse. À découvrir du 24 novembre au 11 janvier.

This season, MO Bar and the prestigious Louis XIII cognac unveil an exceptional collaboration centred around a one-of-a-kind Jeroboam in Switzerland. To discover from 24 November to 11 January.

Menu

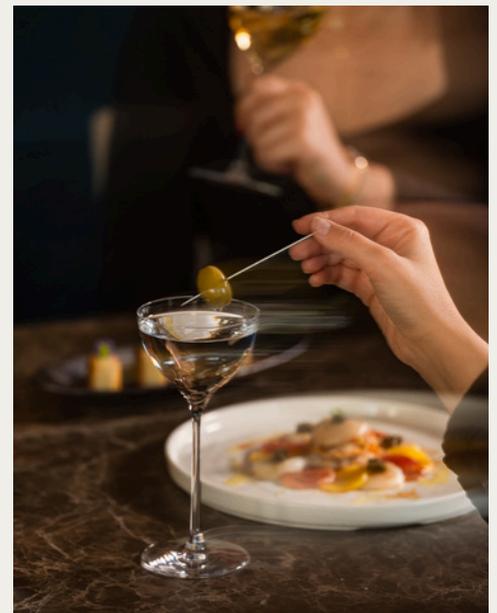
WHITE WINTER WONDERLAND GOÛTER

L'hiver s'invite au MO Bar avec un goûter tout en blanc : pâtisseries en forme de nuage, réinterprétations du Mont-blanc et chocolats chauds aux guimauves fondantes. Une parenthèse douce et réconfortante.

Winter arrives at MO Bar with an all-white afternoon treat: cloud-shaped pastries, reimagined Mont-Blanc, and hot chocolate crowned with melting marshmallows. A sweet and comforting interlude.

Menu disponible de 15h à 18h00
du 24 novembre au 18 janvier.
Menu available from 3:00 pm to 6:00 pm
from 24 November to 18 January.

Menu



WINTER INDULGENCE

Dans l'atmosphère feutrée du MO Bar, les fêtes se savourent autour de tapas, de plats imaginés pour la saison et du cocktail Montblanc, évoquant les sommets enneigés. À déguster du 24 novembre au 11 janvier.

In the intimate atmosphere of MO Bar, the festive season unfolds with seasonal tapas and dishes, accompanied by the Montblanc cocktail, a poetic touch echoing snow-dusted peaks. To savour from 24 November to 11 January.

Menu



SACHI

• winter chapter •

Au cœur de la saison, entre maîtrise et émotion.

At the heart of the season, blending skill with emotion.

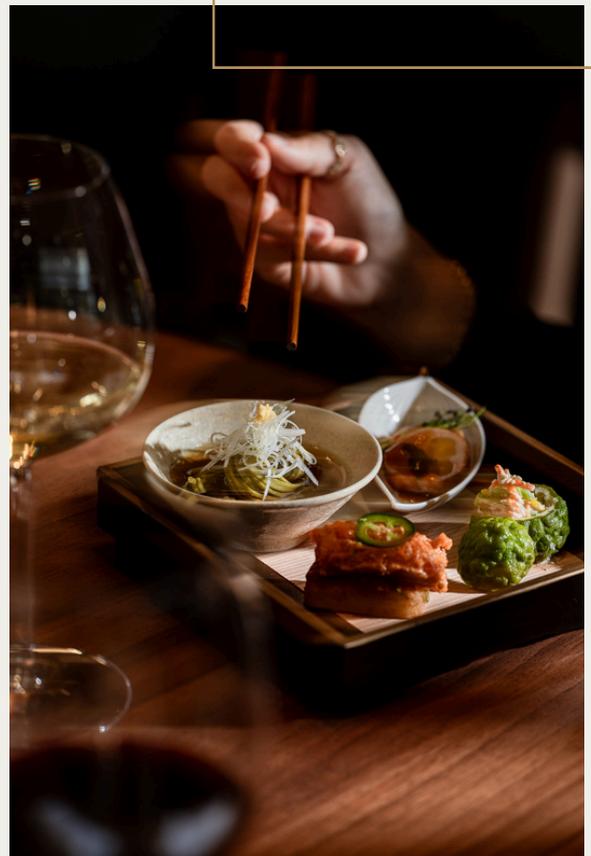


THE ART OF PAIRING

À partir du 1er décembre, notre restaurant gastronomique japonais SACHI ouvre la saison des fêtes avec une expérience exclusive d'accords mets et whiskys japonais à son comptoir Omakase, mettant à l'honneur une sélection prestigieuse de whiskys nippons de la maison Suntory.

Starting 1 December, our fine dining Japanese restaurant SACHI ushers in the festive season with an exclusive Japanese whisky pairing experience at its Omakase counter, showcasing a prestigious selection of Japanese whiskies from the Suntory Maison.

NEW YEAR'S EVE



Pour le Réveillon de la Saint-Sylvestre, rendez-vous pour une expérience culinaire orchestrée par le Chef Mitsu, alliant la finesse de l'art japonais aux ingrédients les plus raffinés. Un moment unique pour savourer la soirée et célébrer ensemble l'arrivée de 2026.

On New Year's Eve, Chef Mitsu invites you to a gastronomic experience blending Japanese precision and the season's most delicate flavours. A moment to savour and celebrate the dawn of 2026.

Menu proposé au tarif de CHF 350 par personne.
Menu priced at CHF 350 per person.



OTTOLENGHI

• the joy of sharing •

Des fêtes placées sous
le signe de la générosité
et des saveurs à partager.

*A season of generosity
and shared flavours.*



S. SEASONAL HIGHLIGHTS

Le menu festif de cette année met à l'honneur les plats les plus appréciés en cette saison : des créations généreuses et réconfortantes, sublimant les produits d'hiver, du gibier sauvage aux légumes. Parmi les incontournables, le filet de chevreuil accompagné de yaourt caramélisé, de mûres et de gruë de cacao.

This year's festive menu celebrates the food we love most at this time of year - generous, comforting dishes that showcase the finest winter ingredients, from wild game to root vegetables, such as Venison fillet with caramelised yoghurt, blackberries and cocoa nibs.

Menu disponible du 1er novembre au 28 février.
Menu available from 1 November to 28 February.

[Menu](#) | [Book](#)

NEW YEAR'S EVE MENU



À l'approche de la nouvelle année, le réveillon du 31 décembre s'annonce gourmand pour accueillir 2026 ensemble. Le menu imaginé pour l'occasion mettra à l'honneur une muhammara de courge à l'huile épicée et aux noix de pécan caramélisées - toute une sélection de plats pour clore l'année avec joie et saveur.

Join us in closing out the year with a New Year's Eve feast. Delight in squash muhammara with spiced oil and caramelised pecans, halibut with black garlic and ginger oil, and plenty to celebrate as 2026 begins.

Menu proposé au tarif de CHF 145 par personne.
Menu priced at CHF 145 per person.

[Menu](#) | [Book](#)



D of EU yule logs ET

Un rayon de soleil sur la neige. La bûche à l'ananas épicé marie l'intensité du gingembre et de l'anis à la douceur d'une ganache à la vanille, surmontée d'une meringue délicatement poudrée de cardamome. Une création qui évoque la douceur de la neige sur les sommets, illuminée d'une touche de soleil méditerranéen.

A ray of sunlight on snow. The spiced pineapple yule log blends the warmth of anise with the softness of vanilla ganache, crowned with cardamom-dusted meringue. A creation that recalls the softness of snow on mountain peaks, lifted by a touch of Mediterranean sunlight.

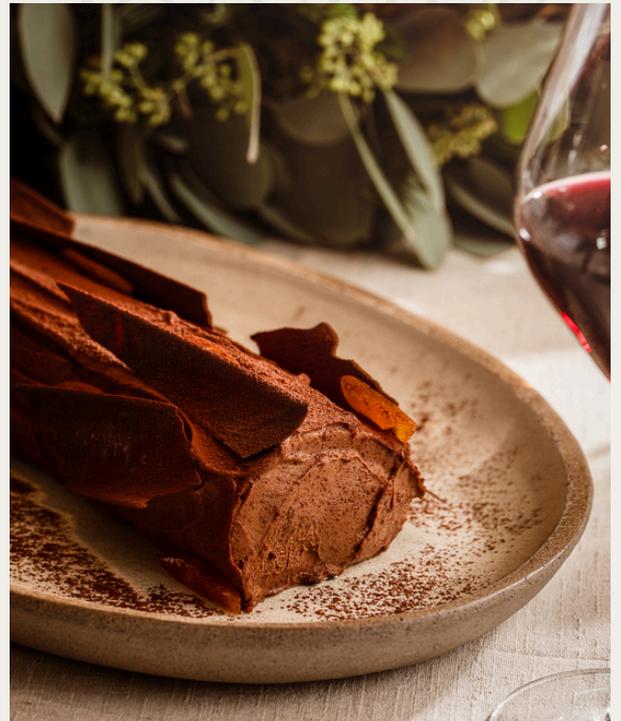


• spiced pineapple •

Cette saison, Yotam Ottolenghi signe avec notre équipe de pâtisserie deux bûches mêlant savoir-faire, créativité et finesse, pensées pour célébrer la gourmandise et le plaisir de partager.

This season, our pastry team joins hands with Yotam Ottolenghi, blending creativity, heritage, and a touch of surprise into two yule logs that feel like stories waiting to be savoured.

BÛCHES



• chocolate •

Comme un souffle de feu de bois et la promesse d'une soirée d'hiver. Cette bûche révèle un chocolat fumé, intense et velouté, relevé d'une touche de fleur de sel. Puis vient la surprise des kumquats confits, éclat acidulé au cœur de la douceur. Une alliance subtile entre force et légèreté.

A whisper of woodsmoke, a winter evening ahead. This yule log reveals smoked chocolate - rich, smooth and balanced by a touch of fleur de sel. Candied kumquats bring a bright, citrus spark to the heart of the sweetness: a delicate balance of depth and lightness.

Book

Chaque bûche est disponible à emporter à partir du 12 décembre, au tarif de CHF 69 pour 6 personnes. Sur commande 48h à l'avance.
Each yule is available for takeaway from 12 December, for CHF 69 for 6 people. Order 48 hours in advance.

BRIOCHE DES ROIS

Pensée comme une invitation au partage, la Brioche des Rois Ottolenghi réunit les parfums et les textures emblématiques de la saison.

Sous sa surface dorée, une mie moelleuse à la fleur d'oranger garnie de cédrat confit et enveloppée d'une crème au parfum de cardamome verte et de cannelle. Parsemée d'éclats de pistache, cette création rend hommage à la convivialité et à l'art de recevoir, dans l'esprit généreux des fêtes.

Created as an invitation to share, Ottolenghi's King Brioche brings together the season's most distinctive flavours and textures.

Beneath its golden glaze, soft orange blossom brioche is filled with fermented citron and layered with a cream infused with green cardamom and cinnamon. Topped with pistachios, this creation celebrates the joy of sharing and the generous spirit of the festive season.



KING 'S brioche

Book

Disponible à emporter du 26 décembre au 15 janvier au tarif de CHF 42 pour 6 personnes. Sur commande 48h à l'avance.

Available for takeaway from 26 December to 15 January for CHF 42 for 6 people. Order 48 hours in advance.



FESTIVE

wonders

WONDER

Explore the enchanting city of Geneva and celebrate the season with sparkling flavours, sweet delights, and exclusive Montblanc experience.

10% off our best available rate.

Daily full breakfast up to two people.

A celebratory welcome, with a bottle of Swiss sparkling wine accompanied by seasonal treats.

An exclusive Montblanc boutique experience, with a private tour and a specially curated Montblanc gift to take home.

An afternoon Goûter for two at MO Bar.

*Valid from 24 November 2025 to 18 January 2026.
Minimum two-night stay.*



Découvrez Genève et célébrez les fêtes de fin d'année autour de délicieuses douceurs accompagnées d'une touche pétillante, en profitant d'une expérience Montblanc unique.

10% de réduction sur notre meilleur tarif disponible.

Petit déjeuner complet quotidien pour deux personnes.

Un accueil festif accompagné d'une bouteille de vin mousseux suisse et des douceurs de saison.

Une expérience exclusive à la boutique Montblanc, avec une visite privée et un cadeau signé Montblanc.

Un Goûter pour deux personnes à savourer au MO Bar.

Valable du 24 novembre 2025 au 18 janvier 2026.
Séjour de deux nuits au minimum.

FROM
640^{CHF}
/Night

[Book Now](#)

A FESTIVE JOURNEY

at Mandarin Oriental, Geneva



02/12
a hot chocolate
at MO Bar

Un mardi après-midi d'hiver, quand le froid s'invite à Genève, le MO Bar devient un refuge.

Un chocolat chaud signé par nos chefs pâtisseries, des douceurs d'hiver, et le temps qui ralentit juste un peu.

On a winter Tuesday afternoon, as the cold settles over Geneva, MO Bar becomes a place to linger.

A hot chocolate crafted by our pastry chefs, winter delights, and time that seems to slow - just a little.



[Menu](#)



12/12
fête de l'Escalade

Chaque mois de décembre, la fête de l'Escalade, célébrant la victoire de 1602 contre l'invasion des Savoyards, anime Genève de défilés, de musique et de la célèbre marmite en chocolat.

Each December, the cobblestone streets of Geneva come alive during the Escalade festival, celebrating the city's 1602 victory over the Savoyards with parades, traditional music and the famous chocolate cauldron.

[Learn More](#)



14/12
Christmas circus

Le Cirque de Noël à Genève est une tradition festive qui émerveille les spectateurs sous le chapiteau de la plaine de Plainpalais. Acrobates, clowns et performances spectaculaires créent un spectacle inoubliable.

The Christmas Circus in Geneva is a festive tradition that delights audiences under the big top in Plainpalais. With acrobats, clowns, and spectacular performances, it offers an unforgettable show.



[Learn More](#)



Christmas market

[Learn More](#)

À deux pas de l'hôtel, découvrez Noël au Quai, le marché de Noël de Genève. Installé le long du Quai du Mont-Blanc, ce marché met en avant une variété d'artisans locaux, de plats savoureux à déguster comme au célèbre Chalet à Fondue, et un programme d'activités pour les enfants.

Just a short walk from the hotel, discover Noël au Quai, Geneva's Christmas market. Located along the Quai du Mont-Blanc, this market showcases a variety of local artisans, delicious dishes to savour at venues such as the famous Chalet à Fondue, and a programme of activities for children.



15/12
skating rink at
Parc des Bastions

Cet hiver, patinez sous les lumières scintillantes à la patinoire en plein air du Parc des Bastions. Un lieu magique pour tous les âges, idéal pour profiter de la saison festive. Ensuite, réchauffez-vous avec une boisson au café voisin.

This winter, skate under the twinkling lights at Parc des Bastions' open-air rink. Perfect for all ages, it's a magical spot to enjoy the festive season. Afterwards, warm up with a drink at the nearby café.

[Learn More](#)

20/12
a table to share
at Ottolenghi

La saison des fêtes se savoure à Ottolenghi : une table animée, des plats généreux à partager, des mains qui se servent et la joie d'être ensemble.

The festive season is best enjoyed at Ottolenghi – a lively table, generous dishes to share, hands reaching across, and the warmth of being together.



31/12
new year's eve at
SACHI

Célébrez le Nouvel An en beauté à SACHI avec un menu exclusif signé Chef Mitsu. Savourez des créations raffinées et délicates inspirées de la cuisine japonaise.

Celebrate the New Year in style at SACHI with an exclusive menu crafted by Chef Mitsu. Indulge in exquisite dishes inspired by the elegance of Japanese cuisine.

[Menu](#) | [Book](#)



[Menu](#) | [Book](#)

GIFT

cards

CADEAU

Pour vos cadeaux de fêtes de fin d'année, la carte cadeau Mandarin Oriental est le choix idéal. Offrez à vos proches la liberté de choisir parmi une infinité de possibilités : un séjour de rêve, des expériences gastronomiques étoilées ou des soins relaxants au spa.

Whether planning holiday gifts for families and friends, Mandarin Oriental Gift Cards are a thoughtful choice. Let them choose from endless possibilities such as a memory-making stays, Michelin-starred meals, cocktails with friends or a rejuvenating spa treatment.

Disponible à la réception ou sur notre [site internet](#).
Available at our reception or place your order [online](#).



reservations

mogva-reservations@mohg.com
+41 (0) 22 909 00 01

concierges

mogva-concierge@mohg.com
+41 (0) 22 909 09 39

groups and events

mogva-sales@mohg.com
+41 (0) 22 909 09 08

@mo_geneva

Mandarin Oriental, Geneva

#ImAFan #MandarinOrientalGeneva



happy
• holidays •

Mandarin Oriental, Geneva
Quai Turretini 1, 1201 Geneva
+41 (0) 22 909 00 00
mandarinoriental.com