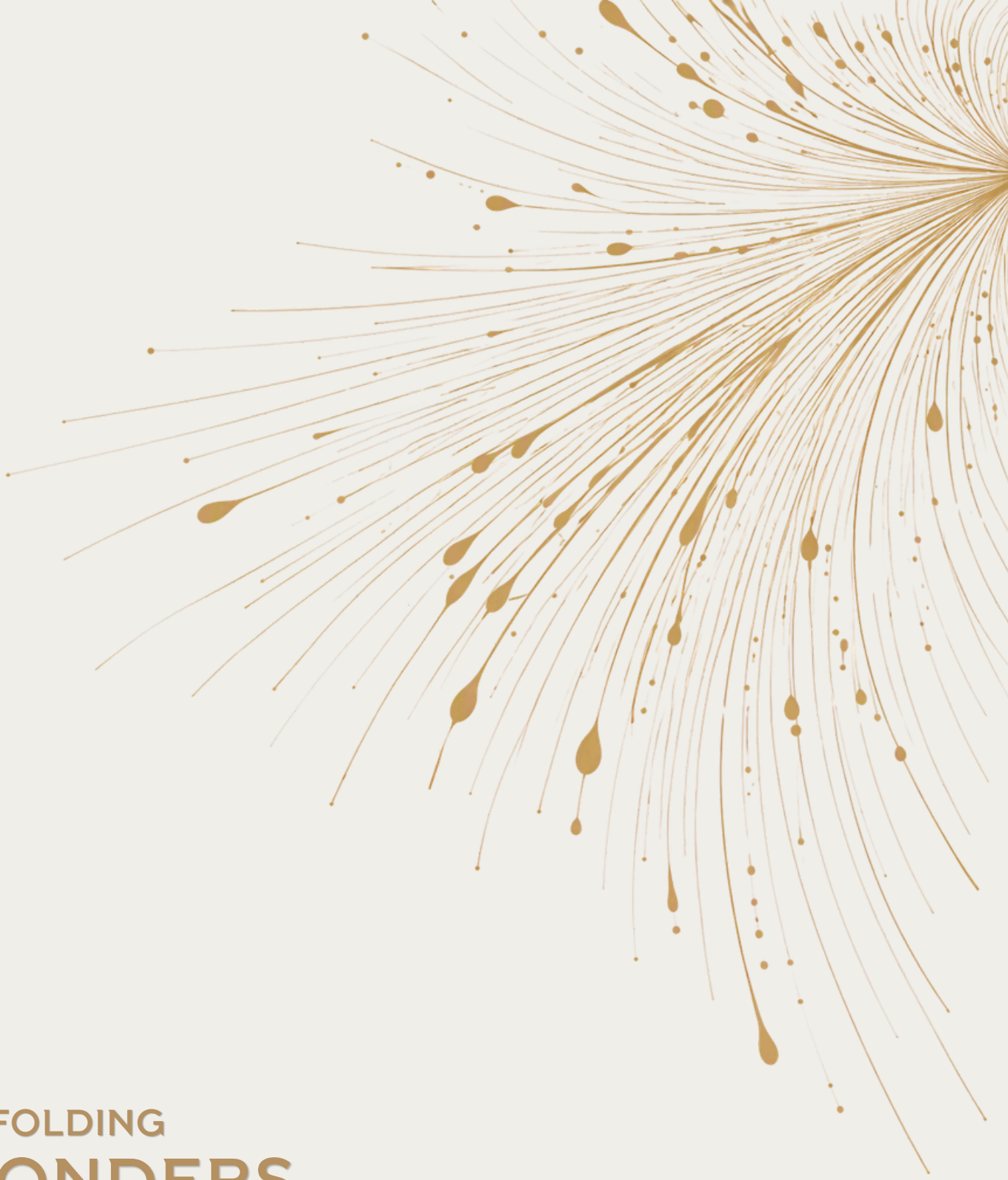


UNFOLDING
WONDERS

SEASON 2026

MANDARIN ORIENTAL
GENEVA

Chers clients,

Les fêtes ont toujours occupé une place particulière au Mandarin Oriental, Geneva. C'est la période où notre maison se remplit de retrouvailles, de célébrations et de moments partagés, créant année après année une collection de souvenirs aussi unique que ceux qui la vivent.

Cette saison 2026, notre histoire s'enrichit d'une nouvelle rencontre avec Kévin Germanier, figure incontournable de la mode suisse contemporaine. Comme notre maison, son univers puise dans l'excellence suisse tout en la réinventant avec créativité, audace et émotion. Une vision qui résonne naturellement avec l'esprit des fêtes : surprendre, rassembler et créer des moments qui restent en mémoire.

De cette collaboration est née une programmation festive pensée pour célébrer les joies de la saison. Expériences gourmandes et moments de partage vous invitent à créer de nouveaux souvenirs avec ceux qui vous sont chers.

Toute l'équipe du Mandarin Oriental, Geneva vous adresse ses vœux les plus chaleureux et se réjouit de partager ces moments avec vous.

Chaleureuses salutations,

Dear Valued Guests,

The festive season has always held a special place at Mandarin Oriental, Geneva. It is a time when the hotel comes alive with reunions, celebrations and shared moments, creating year after year a collection of memories as unique as the people who make them.

This festive season, our story is enriched by a new collaboration with Kévin Germanier, one of the leading figures in contemporary Swiss fashion. Like Mandarin Oriental, Geneva, his creative universe is rooted in Swiss excellence while constantly reimagining it through creativity, boldness and emotion. A vision that naturally echoes the spirit of the season: inspiring wonder, bringing people together and creating moments that stay with us long after the celebrations end.

From this collaboration comes a festive programme designed to celebrate the joys of the season. Gourmet experiences and shared moments invite you to create new memories with those who matter most.

The entire team at Mandarin Oriental, Geneva extends its warmest wishes and looks forward to welcoming you throughout this magical time of year.

Warm regards,

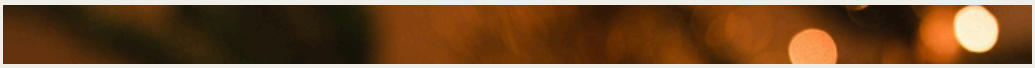
CELEBRATING THE SEASON

Mandarin Oriental, Geneva

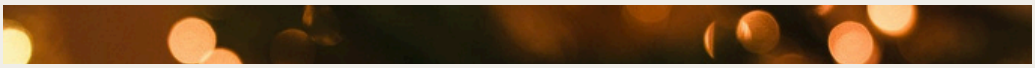
THE MOST WONDERFUL 2026 TIME OF THE YEAR



P.5-7 KÉVIN GERMANIER, A SPARKLING SYMPHONY



P.8-9 FESTIVE FLAVOURS AT MO BAR



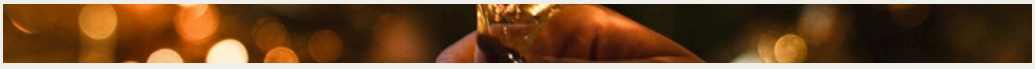
P.10-11 A SEASON OF JAPANESE ELEGANCE AT SACHI



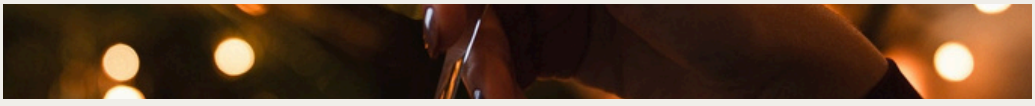
P.12-13 GATHER AROUND THE TABLE AT OTTOLENGHI



P.14-15 FESTIVE TRADITIONS



P.16-17 MAGIC MOMENTS



KÉVIN GERMANIER

A SPARKLING SYMPHONY





SWISS CREATIVITY

REIMAGINED

Cette saison, Mandarin Oriental, Geneva invite le créateur suisse Kévin Germanier à réinventer l'esprit des fêtes à travers son univers singulier. Entre artisanat suisse, créativité contemporaine et sens du détail, cette collaboration donne vie à une saison placée sous le signe de l'émerveillement.

Diplômé de la prestigieuse Central Saint Martins College of Art and Design à Londres, Kévin Germanier appartient à une nouvelle génération de créateurs qui bousculent les codes établis. Collaborant avec des icônes de la pop telles que Lady Gaga et Beyoncé, il a développé une esthétique singulière mêlant explosions de couleurs, silhouettes futuristes et matériaux recyclés.

Originaire du canton suisse du Valais, Kévin Germanier puise son inspiration dans son héritage régional, notamment à travers des savoir-faire artisanaux tels que le tricot. En étroite collaboration avec des tricoteuses locales, il met en lumière l'artisanat traditionnel et l'intègre avec modernité à ses collections.

Cet échange créatif avec ces artisanes, coordonné par sa mère, ancre son travail dans un riche patrimoine culturel tout en lui insufflant une dimension contemporaine.

"RETURNING TO GENEVA, THE CITY WHERE MY ARTISTIC JOURNEY BEGAN, MAKES THIS COLLABORATION ESPECIALLY MEANINGFUL."

KÉVIN GERMANIER

This season, Mandarin Oriental, Geneva invites Swiss designer Kévin Germanier to reimagine the spirit of the festive season through his distinctive creative vision. Blending Swiss craftsmanship, contemporary creativity and an exceptional attention to detail, this collaboration brings to life a season filled with wonder and enchantment.

A graduate of London's world-renowned Central Saint Martins College of Art and Design, Kévin Germanier belongs to a new generation of designers who are shaking up the rules. With collaborations spanning pop icons such as Lady Gaga and Beyoncé, he has carved out a distinctive aesthetic that fuses bursts of colour, futuristic silhouettes and recycled materials.

Hailing from the Swiss canton of Valais, Germanier draws inspiration from his regional heritage, particularly in crafts such as knitting. Working closely with local knitters, he champions traditional craftsmanship and weaves it seamlessly into his collections.

This creative exchange with artisans, overseen by his mother, grounds his work in cultural heritage while breathing contemporary life into it.



SPARKS

Inspirée des paysages alpins qui ont vu grandir Kévin Germanier, cette installation réinterprète la magie de l'hiver suisse à travers un regard résolument contemporain.

Pensée comme une célébration de l'émerveillement, elle invite chacun à retrouver ce regard d'enfant qui accompagne les plus beaux moments des fêtes : celui qui s'étonne, qui contemple et qui se laisse porter par la magie de l'instant.

Les éclats d'or et de blanc évoquent la lumière qui danse sur la neige, tandis que les formes aériennes rappellent l'énergie et l'émotion d'un feu d'artifice illuminant le ciel nocturne.

Inspired by the Alpine landscapes that shaped Kévin Germanier's childhood, this installation reimagines the beauty of a Swiss winter through a contemporary lens.

Conceived as a celebration of wonder, it invites guests to reconnect with the childlike sense of awe that defines the season's most treasured moments: a gaze that marvels, lingers, and surrenders to the magic of the moment.

Shimmering gold and white tones recall light reflecting across snow-covered peaks, while the airy forms recall the energy and emotion of fireworks illuminating the night sky.



FESTIVE FLAVOURS AT MO BAR

L'esthétique vibrante de Kévin Germanier investit le MO Bar à travers une collection exclusive de cocktails et de créations pâtissières.

Kévin Germanier's vibrant aesthetic takes over MO Bar with a collection of exclusive cocktails and pastries.







Menu disponible du 16 novembre au 10 janvier.
Menu available from 16 November to 10 January.

HAUTE COUTURE COCKTAILS

Imaginée par le Chef Barman Christophe Pinto, la collection festive de cocktails du MO Bar célèbre la créativité, la couleur et l'audace, en version avec ou sans alcool.

Created by Head Bartender Christophe Pinto, MO Bar's festive cocktail collection celebrates creativity, colour and bold flavours, with both alcoholic and alcohol-free creations.









Pâtisseries disponibles de 12h30 à 23h00 du 16 novembre au 10 janvier.
Pastries available from 12:30pm to 11:00pm from 16 November to 10 January.

FESTIVE PASTRY TROLLEY

L'expérience festive se prolonge autour du chariot de pâtisseries, où le Chef Pâtissier Michael Perrichon et son équipe dévoilent des créations de saison aux lignes élégantes. Un Mont-Blanc revisité associe châtaigne, meringue et cassis, tandis qu'une mousse à la vanille accompagnée de poire, de canneberge et d'un croustillant au sarrasin, évoque l'élégance d'une silhouette couture.

The festive experience continues with the Pastry Trolley, where Pastry Chef Michael Perrichon and his team unveil a selection of elegant seasonal creations. A reimagined Mont-Blanc combines chestnut, meringue and blackcurrant, while a vanilla mousse with hazelnut biscuit, pear, cranberry and buckwheat crunch echoes the elegance of a couture silhouette.





CELEBRATE THE YEAR'S FINAL NIGHT

NEW YEAR'S EVE AT SACHI

Pour le passage à la nouvelle année, SACHI invite ses convives à découvrir un menu d'exception imaginé par le Chef Mitsu. Inspirée par l'esthétique et la précision de la gastronomie japonaise, cette expérience met en lumière des produits soigneusement sélectionnés et un savoir-faire où chaque geste compte. Une succession de créations raffinées, imaginée pour célébrer le plaisir d'être réunis autour d'une même table et accueillir l'année 2027 par un moment d'exception.

To mark the arrival of the New Year, SACHI invites guests to discover an exceptional menu crafted by Chef Mitsu. Inspired by the precision and artistry of Japanese cuisine, this experience showcases carefully selected ingredients and a philosophy where every detail matters. A refined succession of creations, thoughtfully designed to celebrate the joy of gathering around the table and to welcome 2027 with a truly memorable dining experience.



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



Des incontournables du quotidien aux grandes célébrations, le Chef Maxime Martin propose trois expériences distinctes pour célébrer la saison.

From everyday favourites to festive occasions, Chef Maxime Martin presents three distinct moments designed to celebrate the season.

OTTOLENGHI

GATHER AROUND THE TABLE



SEASONAL HIGHLIGHTS

Ottolenghi Genève célèbre les ingrédients de la saison hivernale à travers une sélection de plats généreux, de l'halloumi grillé au chutney de mûres ou de l'épaule d'agneau confite au baharat et à l'orange.

Ottolenghi Geneva celebrates the finest winter ingredients through a selection of generous dishes, from grilled halloumi with blackberry chutney to slow-cooked lamb shoulder with baharat and orange.

Menu d'hiver disponible du 1er novembre au 28 février.
Winter Menu available from 1 November to 28 February.

MENU | BOOK





NEW YEAR'S EVE MENU

Un menu unique imaginé pour marquer le passage vers 2027 en toute convivialité.

A unique menu designed to celebrate the arrival of 2027.

Menu proposé au tarif de CHF 165 par personne.
Menu priced at CHF 165 per person.

MENU | BOOK

A FESTIVE CHRISTMAS TABLE

Pour le réveillon de Noël, quelques créations exclusives viennent compléter la carte d'Ottolenghi Genève, pour une table encore plus généreuse et festive.

For Christmas Eve, Ottolenghi Geneva enriches its menu with a selection of exclusive festive dishes, served alongside the restaurant's signature favourites.

MENU | BOOK








YULE-LOGS

A COUTURE-INSPIRED DUET

Fruit de la collaboration entre le Chef Pâtissier Michael Perrichon et Julien Dugourd, Chef Pâtissier Exécutif du Mandarin Oriental, Paris, ces deux bûches de Noël s'inspirent de l'élégance de la haute couture à travers des créations aux lignes délicates et scintillantes.

La première met à l'honneur l'accord intemporel du chocolat et de la noisette à travers une composition mariant un chocolat intense, un crémeux vanille et un délicat biscuit au miel.

La seconde révèle la fraîcheur du citron, associant croustillant d'amande, confit de citron, biscuit citron, marmelade et crémeux citron.

Created in collaboration by Pastry Chef Michael Perrichon and Julien Dugourd, Executive Pastry Chef of Mandarin Oriental, Paris, these two Christmas Yule logs draw inspiration from the elegance of haute couture, blending delicate design with shimmering detail.

The first creation celebrates the timeless pairing of chocolate and hazelnut, bringing together a rich chocolate composition with velvety vanilla crémeux and a delicate honey biscuit.

The second highlights the freshness of lemon with layers of almond crisp, lemon confit, tender lemon biscuit, lemon marmalade and silky lemon crémeux.

BOOK

Chaque bûche est disponible à emporter du 15 décembre au 2 janvier, au tarif de CHF 79 pour 6 personnes. Sur commande 48h à l'avance.
Each Yule log is available for takeaway from 15 December to 2 January at CHF 79 for 6 guests. Order 48 hours in advance.

KING CAKE

THE JANUARY FAVOURITE

Comme un dernier éclat des fêtes, la Galette des Rois vient prolonger la magie de la saison. Sous son feuilletage délicatement caramélisé se dévoile une frangipane aux amandes sublimée par un généreux cœur de praliné aux noix de pécan.







Like a final celebration of the festive season, our King Cake prolongs the magic of winter. Beneath its delicately caramelized layers, almond frangipane gives way to a generous heart of pecan praline.

BOOK

Disponible à emporter du 26 décembre au 12 janvier au tarif de CHF 42 pour 6 personnes. Sur commande 48h à l'avance.
Available for takeaway from 26 December to 12 January for CHF 42 for 6 people. Order 48 hours in advance.

SEASONAL HIGHLIGHTS

THE MOMENTS NOT TO MISS THIS FESTIVE SEASON



Quand l'hiver s'installe à Genève, MO Bar devient l'écrin d'une parenthèse gourmande entre pâtisseries Haute Couture signées par nos Chefs Pâtissiers, cocktails de saison et atmosphère feutrée.

As winter settles over Geneva, MO Bar becomes the backdrop for an indulgent escape, bringing together Haute Couture pastries crafted by our Pastry Chefs, seasonal cocktails and a warm, intimate atmosphere.

MENU

Chaque décembre, la Fête de l'Escalade rassemble Genève. Entre cortèges historiques, musique et traditions gourmandes, cet héritage vivant fait revivre l'histoire et l'esprit de la ville.

A highlight of Geneva's festive calendar, L'Escalade celebrates the city's heritage through processions, music and cherished traditions.



LEARN MORE



Le Cirque de Noël à Genève est un rendez-vous incontournable de la saison festive. Cette année, le chapiteau s'installe à Chêne-Bougeries, pour faire vivre aux petits comme aux grands un moment de pure magie.

Geneva's Christmas Circus is a highlight of the festive season. This year, the big top is set up in Chêne-Bougeries, offering a magical experience for children and adults alike.

LEARN MORE



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.

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.

LEARN MORE

Pour le Réveillon de Noël, Ottolenghi Genève pare sa table de créations inédites.

For Christmas Eve, Ottolenghi Geneva unveils a selection of exclusive creations crafted for the occasion.



MENU | BOOK



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

WINTER WELLNESS

À l'occasion des fêtes de fin d'année, retrouvez éclat et vitalité avec les soins de l'Ambassade Biologique Recherche.

Throughout the festive season, rediscover radiance and vitality with the signature treatments of the Ambassade Biologique Recherche.

EXPLORE THE TREATMENTS



CHRISTMAS MARKET

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.

LEARN MORE



GIFT CARDS

GIVE LASTING MEMORIES

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 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

Photography credits: Genève Tourisme, Guillaume Cottancin, Marion Scala



HAPPY HOLIDAYS

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