



HOTEL

DE ROUGEMONT & SPA

SWITZERLAND

Bienvenue dans notre lieu gourmand de l'Hôtel de Rougemont,
où la passion culinaire rencontre l'engagement écologique et
artistique.

Sous la direction du chef Andrea Gaia, notre cuisine allie tradition et
créativité, en mettant à l'honneur les produits locaux et de saison du
Pays-d'Enhaut.

Nous privilégions une approche durable, respectueuse de
l'environnement, tout en soutenant les producteurs de notre région.
Chaque assiette est pensée comme une expérience sensorielle, avec une
attention particulière portée à la qualité, à l'esthétique et au goût.

Notre équipe se tient à votre écoute pour vous offrir un service
attentionné et répondre à vos envies particulières.

Nous vous souhaitons une belle découverte gastronomique.



HOTEL
DE ROUGEMONT & SPA
SWITZERLAND

Nos entrées:

Tartare de boeuf, jaune d'oeuf, brioche maison & frites <i>Beef tartar, egg yolk, homemade brioche & fries</i>	40,-
Planchette de charcuterie & fromages de la région, pickles  <i>Regional cold cuts & cheeses, pickles</i>	35,-
Croquette de pomme de terre & Gruyères, poulpe poêlé, mayonnaise au basilic & citron vert <i>Potato & Gruyère croquette, pan-fried octopus, basil mayonnaise & lime</i>	29,-
Vitello Tonnato   <i>Veal vitello tonnato</i>	33,-
Fleurs de courgettes farcies à la burrata & pêche, huile de menthe & salade d'herbes sauvages <i>Zucchini Flowers Stuffed with Burrata & Peach, Mint Oil & Wild Herb Salad</i>	28,-
Tartare de truite saumonée, eau de tomate & courgettes à la scapece   <i>Salmon Trout Tartare, Tomato Water & Zucchini alla Scapece</i>	32,-
Soupe de courgette, mélisse & oeuf poché   <i>Zucchini soup, lemon balm & poached egg</i>	16,-

Nos burgers & sandwiches:

Burger "Pays d'En-haut", steak de boeuf, bacon & frites <i>"Pays d'En-Haut" beef burger, bacon & french fries</i>	36,-
Burger végétarien, steak aux légumes, fromage & frites <i>Veggie burger, cheese & french fries</i>	33,-
Pizza al trancio, burrata, jambon cru & champignons <i>Pizza by slice, burrata, raw ham & mushrooms</i>	24,-
Club sandwich au poulet, bacon & frites <i>Chicken club sandwich, bacon & french fries</i>	33,-
Focaccia César, cœur de sucrine, poulet, parmesan, anchois & sauce césar <i>Cesar Focaccia, sucrine heart, chicken, parmesan, anchovies & Caesar sauce</i>	29,-



HOTEL
DE ROUGEMONT & SPA
SWITZERLAND

Nos plats principaux:

Spaghetti à l'ail noir, citron & palourdes  <i>Spaghetti with Black Garlic, Lemon & Clams</i>	32,-
Raviolis de parmigiana d'aubergines, Marjolaine, pêches & tomates <i>Eggplant Parmigiana Ravioli, Marjoram, Peaches & Tomatoes</i>	28,-
Gnocchis aux orties, ragout de lapin & cerises fraîches <i>Nettle Gnocchi with stew rabbit & fresh cherries</i>	35,-
Truite saumonée, beurre blanc au miso, courgettes trompette marinées & pomme de terre violette  <i>Salmon Trout, Miso Beurre Blanc, Marinated Trombetta Zucchini & Purple Potato</i>	43,-
Brochette d'entrecôte de bœuf & guanciale, aubergines au sésame, sauce chimichurri & poivrons aux herbes   <i>Beef Ribeye Skewer & guanciale, Sesame Eggplant, Herb-Marinated Peppers & Chimichurri Sauce</i>	52,-

Nos fromages & desserts:

Assiette de fromages de la région, chutney & pain aux fruits fait maison <i>Selection of regional cheeses with chutney and house-made fruit bread</i>	21,-
Brioche faite maison & glace à la griotte <i>Homemade brioche & Morello cherry</i>	14,-
“Brownie-misu”, façon tiramisu <i>“Brownie-misu”, Tiramisu Style</i>	15,-
Banana Split <i>Banana Split</i>	14,-
Bâtonnet glacé chocolat, banane & noisettes <i>Iced chocolate, banana & hazelnut stick</i>	5,-

Tous nos produits sont de saison, fait maison avec des ingrédients locaux & frais.



Vegan



Sans Lactose



Sans Gluten



HOTEL
DE ROUGEMONT & SPA
S W I T Z E R L A N D

Suggestion du mois*:

Entrée:

Tartelette à l'aubergine, ombrine, champignons & purée d'amandes

Tartelette with eggplant, corb, mushrooms & almond purée

**

Carottes, melon, pêche & fromage de chèvre de la région

Carrots, melon, peach & regional goat cheese

Plat:

Risotto "PomoD'Oro"

"PomoD'Oro", *Risotto*

**

Côtes de porc BBQ, rösti & salade de tomates cœur de bœuf et avocat

BBQ pork chops, potatoe rösti & beef tomatoe salad with avocado

Dessert:

Entremets chocolat, cacahuète, mangue & Curaçao

Chocolate, peanut, mango & Curaçao entremets

**

Gaspacho de pastèque, melon & menthe

Watermelon gaspacho, melon & mint

*Formules:

Menus 3 plats CHF 90,-

Entrée - Plat CHF 55,-

Plat - Dessert CHF 45,-

MENU ENFANT

KID MENU

Entrées:

Assiette de jambon de pays cru ou cuit 12,-
Plate of raw or cooked country ham

Salade mêlée 9,-
Mixed salad

Plats:

Nuggets de poulet, frites & sauce aigre-douce 16,-
Chicken nuggets, fries and sweet & sour sauce

Fish & chips, sauce tartare 15,-
fish & chips, tartar sauce

Penne al pomodoro ou pesto basilic ou bolognaise 15,-
Penne al pomodoro or basil pesto or bolognese

Tortellini à la crème, jambon cuit & petit pois 19,-
tortellini with cream, cooked ham and peas

Boulettes de viande avec sauce tomate, purée & légumes 21,-
meatballs with tomato sauce, mashed potatoes & vegetables

Escalope de veau milanaise, légumes de saison et frites 23,-
Veal Milanese escalope, seasonal vegetables and French fries

Desserts

Salade de fruits 9,-
Fruits salad

Brownie chocolat & glace au caramel 12,-
Chocolate brownie & caramel ice cream

Glace à la vanille, crème fouettée & smarties 10,-
Vanilla ice cream, whipped cream and smarties