



HOTEL

DE ROUGEMONT & SPA

S W I T Z E R L A N D



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 DEL'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.**

ORIGINES ET PROVENANCE

NOS VIANDES PROVIENNENT EXCLUSIVEMENT D'ÉLEVAGES SUISSES.

BŒUF : SUISSE CH

VEAU : SUISSE CH

**POUR LES POISSONS, NOUS PRIVILÉGIONS LES ARRIVAGES FRAIS ISSUS DE NOS EAUX ET DE
ZONES DE PÊCHE CONTRÔLÉES.**

SANDRE : SUISSE CH

CALAMARS: ITALIE

POISSON SELON LE MARCHÉ : FAO 27, ATLANTIQUE DU NORD-EST



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



VEGAN

LA TAXE SUR LA VALEUR AJOUTÉE EST INCLUSE DANS L'ENSEMBLE DE NOS PRIX.



HOTEL
DE ROUGEMONT & SPA
SWITZERLAND

ENTRÉES

**SASHIMI DE SAUMON "SWISS LACHS", GASPACHO DE PETITS POIS,
DOUBLE CRÈME DE LA GRUYÈRE ET RIZ SOUFFLÉ**

SWISS LACHS SALMON SASHIMI, PEAS GASPACHO,
DOUBLE CREAM FROM "LA GRUYÈRE" AND PUFFED RICE

32.-



CRÈME BRULÉE AUX CÉBETTES, FÈVES, PETIT POIS ET BOURRACHE

SPRING ONIONS CRÈME BRULÉE, BEANS, PEAS AND BORAGE

21.-



SOUPE DE LAIT DE COCO ET PETITS POIS, YAOURT À L'AMANDE

COCONUT MILK SOUP AND PEAS, ALMOND YOGURT

16.-



TARTARE DE BŒUF (130GR), PETITS POIS, MAYONNAISE AU CITRON VERT, BRIOCHE ET FRITES

BEEF TARTARE, PEAS, LIME MAYONNAISE, HOMEMADE BRIOCHE

40.-

CALAMARS SNACKÉES, CRÈME DE FÈVES, COPPA DU SAANENLAND ET MARJOLAINE

SQUID SEARED, BEANS CREAM, LOCAL COPPA ET MARJORAM

35.-



**SALADE D'ASPERGES, PISSENLIT, PAMPLEMOUSSE, ROBIOLA DE CHÈVRE À L'ANETH
ET CRACKERS AUX GRAINES**

ASPARAGUS SALAD, DANDELION, GRAPEFRUIT, GOAT CHEESE ROBIOLA WITH DILL, GRAINS CRACKERS

27.-



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



VEGAN



HOTEL
DE ROUGEMONT & SPA
SWITZERLAND

PÂTES MAISON

TAGLIOLINI À L'AIL DES OURS, MORILLES, ESPUMA DE PARMESAN
WILD GARLIC TAGLIOLINI, MORELS, PARMESAN CHEESE ESPUMA

32.-

**BOTTONI FARCIS À LA BOURRACHE ET SÉRAC DE LA RÉGION,
CREVETTES ROUGES ET TRUFFE NOIRE**

BOTTONI STUFFED WITH BORAGE AND LOCAL SÉRAC CHEESE, RED SHRIMPS AND BLACK TRUFFLE

46.-

GNOCCHIS DE PETITS POIS, GENOVESE NAPOLITAINE
PEAS GNOCCHI, NAPOLITAN GENOVESE

32.-

CAVATELLI, AIL NOIR, FÈVES, MORILLES ET TRUFFE
CAVATELLI, BLACK GARLIC, BEANS, MORELS AND TRUFFLE



42.-

SANDWICHES ET BURGERS

BURGER "PAYS D'ENHAUT" SERVI AVEC POMMES FRITES
(PAIN MAISON, MAYONNAISE BACON/OIGNONS, TOMATE, SALADE, STEAK HACHÉ PUR BOEUF,
FROMAGE DE L'ÉTIVAZ, OEUF AU PLAT)

"PAYS D'ENHAUT" SERVED WITH FRENCH FRIES
HOMEMADE BUNS, BACON AND OIGNONS MAYONNAISE, TOMATOES, BEEF STEAK, ETIVAZ CHEESE, FRIED EGGS

36.-

BURGER VÉGÉTARIEN SERVI AVEC POMMES FRITES
(PAIN MAISON, CRÈME DE YAOURT, OIGNONS NOUVEAUX, GALETTE DE PETITS POIS ET FÈVES,
FROMAGES DE L'ÉTIVAZ, CONCOMBRE)

VEGETARIAN BURGER SERVED WITH FRENCH FRIES
(HOMEMADE BUN, YOGURT CREAM, SPRING ONIONS, PEAS AND BEANS STEAK, ETIVAZ CHEESE, CUCUMBER)

33.-

CLUB SANDWICH AU POULET, POMMES FRITES
CHICKEN CLUB SANDWICH, HOMEMADE FRIES

35.-

TORTILLA DE MAÏS, POITRINE DE PORC, AGRETTI ET SAUCE CHIMICHURRI
CORN TORTILLA, PORK, PORK BELLY, AGRETTI, CHIMICHURRI SAUCE



33.-



HOTEL
DE ROUGEMONT & SPA
SWITZERLAND

PLATS

**MÉDAILLON DE SANDRE, BEURRE BLANC À L'AIL DES OURS, ASPERGES,
FOCACCINA DE POMMES DE TERRE ET OLIVES**

ZANDER MEDAILLON, WILD GARLIC "BEURRE BLANC", ASPARAGUS POTATOES AND OLIVES FOCCACCINA

52.-

**RAGOÛT DE VEAU DU SAANENLAND, ESPUMA DE POMMES DE TERRE ET PETITS POIS,
FENOUIL GLACÉ AU VERMOUTH**

VEAL STEW FROM SAANENLAND, PEAS AND POTATOES ESPUMA, ICED FENEL WITH VERMOUTH

62.-

COEUR D'ARTICHAUT, BARBE DE FRÈRE ET CITRON FERMENTÉ

ARTICHOKE HEART, AGRETTI AND FERMENTED LEMON



39.-

ONGLET DE BOEUF, RÖSTI, OIGNONS NOUVEAUX ET JUS AU PORTO

BEEF STEAK, RÖSTI, SPRING ONIONS AND PORT JUICE



52.-

CÔTE DE BŒUF DU SAANENLAND, JUS AU PORTO, ASPERGES ET RÖSTI (POUR 2 PERS.)

SPARE RIBS FROM SAANENLAND, PORT JUICE, ASPARAGUS AND ROSTI (FOR 2 PEOPLE)



72.- / PERSONNE

**POISSON SELON LE MARCHÉ, BEURRE BLANC À L'AIL DES OURS, CÉBETTES ET ARTICHAUTS
(POUR 2 PERS.)**

FISH, WILD GARLIC BEURRE BLANC, SPRING ONIONS AND ARTOCHOKE (FOR 2 PEOPLE)



68.- / PERSONNE



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

FROMAGES

PLANCHETTE DE FROMAGES DU PAYS D'ENHAUT

LOCAL CHEESE PLATE FROM PAYS D'ENHAUT

21.-

DÉCOUVREZ ÉGALEMENT NOTRE



ATELIER SUCRÉ

“QUAND LA MONTAGNE INSPIRE LA DOUCEUR”

BY ALESSIA TRANI, CRÉÉ AVEC PASSION, PENSÉ AVEC COEUR.

DEMANDEZ À NOTRE ÉQUIPE DE SALLE POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS

ASK TO OUR TEAM FOR MORE INFORMATION ABOUT THE “ATELIER SUCRÉ”



HOTEL
DE ROUGEMONT & SPA
SWITZERLAND

ENTREMETS INDIVIDUELS 10.– PIÈCE

PARIS-BREST À LA PISTACHE

TARTELETTE MERINGUÉE AU YUZU ET SÉSAME NOIR

MANGUE, COCO ET BERGAMOTE

OPÉRA ROCHER CAFÉ, NOISETTE, CHOCOLAT

LA VIDEMANETTE YAOURT, MYRTILLE, FÈVE TONKA

FRAMBOISE ET CHOCOLATE BLANC

OURSON TOBLERONE ET DULCE DE LECHE

RIZ AU LAIT VANILLE ET AMANDES

CHEESECAKE AUX CRANBERRIES

FLEUR MIEL ET FRUIT DE LA PASSION