



HOTEL
DE ROUGEMONT & SPA
SWITZERLAND

Suggestion du mois*:

Entrée:

Tacos de potiron, choux de Bruxelles et houmous de lentilles

Pumpkin tacos, served with Brussels sprouts and lentil hummus

**

Oeuf pané "du Pays", fondue de Gruyère, truffe noire et girolles

Breaded egg 'from the region', Gruyère fondue, black truffle, and chanterelles.

Plat:

Double ravioli farcis de pomme de terre et potiron, étuvée de rascasse

Double ravioli filled with potato and pumpkin, with braised rockfish.

**

Onglet de boeuf à la pizzaiola, pomme de terre rissolées et brocolis bimi



Butcher's cut beef steak à la pizzaiola, with crispy sautéed potatoes and tender bimi broccoli.

Dessert:

Miel, glace au maïs, fromage de chèvre et truffe noir

Honey with corn ice cream, goat cheese, and black truffle

**

Mirabelles, huile d'olive extra vierge et chocolat noir

Mirabelle plums with extra virgin olive oil and dark chocolate.

*Formules:

Menus 3 plats CHF 90,-

Entrée - Plat CHF 55,-

Plat - Dessert CHF 45,-



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,-
Salade russe de betteraves et patates doux, mayonnaise au persil, cèpes <i>Russian-style salad of beets and sweet potatoes, parsley mayonnaise, porcini mushrooms</i>		25,-
Culatello, fromage de chèvre de la région, Brioche aux figues & Poivre <i>Culatello, Local goat cheese, Fig & Pepper brioche</i>		30,-
Ceviche d'esturgeon, raisins américains et châtaignes <i>Sturgeon ceviche with american grapes and chestnuts</i>		35,-
Blettes à la carbonara <i>Swiss chard, carbonara-style</i>		23,-
Soupe de potiron, lentilles, yaourt d'amande <i>Pumpkin soup with lentils and almond yogurt</i>		16,-

Nos burgers & sandwiches:

Burger "Pays-d'Enhaut", Steak de boeuf, Fromage, Chutney de tomates et oignon rouge, Bacon & Frites <i>"Pays-d'Enhaut" Beef Burger, Cheese, Tomato and red onion chutney, Bacon & Fries</i>		36,-
Burger végétarien, Steak aux légumes, Fromage, Avocat, Tomates, Oignons & Frites <i>Vegetarian Burger, Vegetable Patty, Cheese, Avocado, Tomatoes, Onions & Fries</i>		33,-
Pizza avec jambon cru, mozzarella de bufflonne et tomates confites <i>Pizza with cured ham, buffalo mozzarella, and confit tomatoes</i>		21,-
Club sandwich avec frites <i>Club Sandwich & Fries</i>		35,-
Bao, bœuf effiloché au chou pointu, mayonnaise aux bolets <i>Bao with pulled beef, pointed cabbage, and porcini mayonnaise</i>		28,-



HOTEL
DE ROUGEMONT & SPA
SWITZERLAND

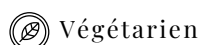
Nos plats principaux:

Casoncelli de cerf, girolles et airelles rouges <i>Deer casoncelli with chanterelles and red cranberries</i>	33,-
Tortelli a la courge et a l'amaretto, Tomme Fleurette et truffe noire <i>Pumpkin & amaretto-filled tortelli, served with Tomme Fleurette and black truffle.</i>	35,-
Roulade de pintade Alpstein, jus a l'ail noir, purée de courge et blettes  <i>Roulade of Alpstein guinea fowl, with black garlic sauce, pumpkin purée, and Swiss chard</i>	46,-
Sandre des Alpes, beurre blanc a la mirabelle, cépes et mais poêle  <i>Alpine pike-perch with mirabelle plum white butter sauce, sautéed porcini mushrooms, and corn.</i>	58,-
Cotelettes de sanglier en croute de moelle et olives, spätzli, chou rouge et chataignes <i>Wild boar cutlets, crusted with marrow and olives, served with spätzli, red cabbage, and chestnuts.</i>	60,-

Nos fromages & desserts:

Assiette de fromages de la région, Chutney & Pain aux fruits fait maison <i>Selection of Regional Cheeses, Chutney & House-Made Fruit Bread</i>	21,-
Churros avec sauce au chocolat et affogato au café <i>Churros with chocolate sauce and coffee affogato</i>	14,-
Strudel aux pommes et figes avec glace au foin et sauce vanille <i>Apple and fig strudel with hay ice cream and vanilla sauce</i>	17,-
Meringue avec vermicelles et cassis  <i>Meringue with chestnut vermicelli and blackcurrants</i>	14,-

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



Végétarien



Sans Lactose



Sans Gluten



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

Origines & Provenance:

Viandes:

Boeuf - Suisse CH

Pintade - Suisse CH

Poulet - Suisse CH

Sanglier et cerf - Allemagne et Autriche

Poissons:

Sandre - FAO05 Europe & Inland Waters

Esturgeon - Italie IT

Rascasse = Islande

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