



---

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.

### **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

Poisson selon le marché : FAO 27, Atlantique du Nord-Est

**La taxe sur la valeur ajoutée est incluse dans l'ensemble de nos prix.**



— HOTEL —  
DE ROUGEMONT & SPA  
SWITZERLAND

## Les Flammes du Pays-d'Enhaut

**Inspirés des veillées d'antan, où le feu réunissait les habitants autour de mets simples et généreux, nous vous proposons des plats mijotés sur les braises, sous vos yeux. Héritée des vallées du Pays-d'Enhaut, cette cuisine révèle des saveurs franches et un terroir authentique.**

*Inspired by the mountain evenings of the past, when families gathered around the warmth of the hearth, we offer dishes slowly cooked over open embers before your eyes. Rooted in the traditions of the Pays-d'Enhaut, this approach reveals honest flavours and an authentic sense of place.*

### **Côte de bœuf du Saanenland, hollandaise au poivre rose, salsifis, poireaux et pomme fondante (pour 2 pers.)**

*Saanenland beef rib, pink pepper hollandaise, salsify, leeks and fondant potato (for 2 people)*

**72 CHF / personne**

\*\*\*\*\*

### **Poisson selon le marché, beurre blanc à la mandarine, feuilles de navet et chou-fleur (pour 2 pers.)**

*Market fish, mandarin beurre blanc, turnip leaves and cauliflower (for 2 people)*

**65 CHF / personne**

\*\*\*\*\*

### **S'mores avec glace à la vanille (pour 2 pers.)**

*S'mores with vanilla ice cream (for 2 people)*

**16 CHF / personne**



---

HOTEL  
DE ROUGEMONT & SPA  
SWITZERLAND

## SOMMET

**Entre pâtrages, forêts et parfums de montagne, une cuisine qui raconte le terroir avec un regard méditerranéen.**

**Un parcours de saveurs où se rencontrent technique, chaleur et mémoire alpine.**

*Between pastures, forests and mountain aromas, a cuisine that tells the story of the local terroir through a Mediterranean lens.*

*A journey of flavors where technique, warmth and Alpine memory come together.*

### Amuse-bouche

**Arancino au ragù à la bolognaise et cœur fondant de Tomme Fleurette à la truffe noire, puntarelles à la quinoa soufflée, pain au levain, gressins, crackers et beurre salé d'alpage**

*Arancino with Bolognese ragù and melting Tomme Fleurette center with black truffle, puntarella salad with puffed quinoa, sourdough bread, grissini, crackers and alpine salted butter*

\*\*\*\*\*

**Veau du Saanenland, purée de potiron et kakis grillés, chicorée rouge et réglisse**  
*Saanenland veal, pumpkin purée and grilled persimmons, red chicory and licorice.*

\*\*\*\*

**Boutons au fromage fort, babeurre et livèche**  
*Dumplings with strong cheese, buttermilk and lovage*



---

HOTEL  
DE ROUGEMONT & SPA  
SWITZERLAND

**Médaillon de sandre, beurre blanc à la mandarine, tacos aux feuilles de navet**

*Zander medallion, mandarin beurre blanc, turnip-leaf tacos*

\*\*\*

**Entrecôte de bœuf, salsifis fumés, pomme fondante, hollandaise au poivre rose**

*Beef entrecôte, smoked salsify, fondant potato, pink pepper hollandaise*

\*\*\*

**Fromage du Pays-d'Enhaut (en supplément, CHF15)**

*Cheeses from the Pays-d'Enhaut (Additional charge, CHF15)*

\*\*\*\*\*

**Chocolat blanc, grenade et noisette**

*White chocolate, pomegranate and hazelnut*

\*\*\*\*\*

**Mignardises**

**Menu complet – 125 CHF (5 plats)**

**Menu 4 plats – 110 CHF**

**Menu 3 plats – 90 CHF**



HOTEL  
DE ROUGEMONT & SPA  
SWITZERLAND

## RACINES

**La montagne en version végétale : essentielle, lumineuse, vivante.**

**Un hommage à la nature et à ses rythmes, où chaque ingrédient parle de saison, de terre et de soleil.**

*The mountain in a vegetal expression: essential, radiant, alive.*

*A tribute to nature and its rhythms, where each ingredient speaks of season, earth, and sunlight.*

### Amuse-bouche

**Arancino au charbon végétal, ragù de céleri-rave et truffe noire, puntarelles à la quinoa soufflée, pain au levain, gressins, crackers et houmous de pois chiches**

*Arancino with vegetable charcoal, celeriac ragù and black truffle, puntarelle salad with puffed quinoa, sourdough bread, grissini, crackers and chickpea hummus*

\*\*\*\*\*

**Raviolis de chou-rave, pesto de graines de courge, consommé de céleri et pomme verte**

*Kohlrabi ravioli, pumpkin seed pesto, celery consommé and green apple*

\*\*\*\*\*

**Poireau grillé, grenade, sauce aux noix de cajou**

*Grilled leek, pomegranate and cashew nut sauce*



---

HOTEL  
DE ROUGEMONT & SPA  
SWITZERLAND

**Le Potager d'Hiver**

*The Winter Garden*

\*\*\*

**Chou-fleur, muesli de lentilles, citron fermenté**

*Cauliflower, lentil muesli, fermented lemon*

\*\*\*\*\*

**Poire, chocolat noir, fève tonka et caramel**

*Pear, dark chocolate, tonka bean and caramel*

\*\*\*\*\*

***Mignardises***

**Menu complet – 115 CHF (5 plats)**

**Menu 4 plats – 100 CHF**

**Menu 3 plats – 85 CHF**

**Accord Kombucha – sans alcool, brassé en Suisse**

**Un parcours vivant et alpin, entre fraîcheur, fermentation et nature.**

*Kombucha pairing – alcohol-free, brewed in Switzerland*

*A vibrant Alpine journey, between freshness, fermentation and nature.*

**3 kombuchas – 21 CHF**

**4 kombuchas – 28 CHF**