



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 pâturages, 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,
puntarelle 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
S W I T Z E R L A N D

Médailлон 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