



**WILLKOMMEN IN UNSERER GENUSSWELT IM HÔTEL DE ROUGEMONT,
WO KULINARISCHE LEIDENSCHAFT AUF ÖKOLOGISCHES UND KÜNSTLERISCHES
ENGAGEMENT TRIFFT.**

**UNTER DER LEITUNG VON KÜCHENCHEF ANDREA GAIA VERBINDET UNSERE
KÜCHE TRADITION UND KREATIVITÄT UND STELLT REGIONALE PRODUKTE
SOWIE MEDITERRANE AROMEN IN DEN MITTELPUNKT.**

**WIR VERFOLGEN EINEN NACHHALTIGEN ANSATZ, DER DIE UMWELT RESPEKTIERT
UND GLEICHZEITIG DIE PRODUZENTEN UNSERER REGION UNTERSTÜTZT.
JEDER TELLER IST ALS SINNLICHES ERLEBNIS KONZIPIERT, WOBEI BESONDERES
AUGENMERK AUF QUALITÄT, ÄSTHETIK UND GESCHMACK GELEGT WIRD.**

**UNSER TEAM STEHT IHNEN JEDERZEIT ZUR VERFÜGUNG, UM IHNEN EINEN
AUFMERKSAMEN SERVICE ZU BIETEN UND AUF IHRE INDIVIDUELLEN WÜNSCHE
EINZUGEHEN.**

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINE GENUSSVOLLE KULINARISCHE ENTDECKUNGSREISE.

HERKUNFT UND HERKUNFTSANGABEN

UNSERE FLEISCHPRODUKTE STAMMEN AUSSCHLIESSLICH AUS SCHWEIZER ZUCHTBETRIEBEN.

RINDFLEISCH: SCHWEIZ CH

KALBFLEISCH: SCHWEIZ CH

POULET: SCHWEIZ CH

BEI UNSEREN FISCHEN BEVORZUGEN WIR FRISCHE LIEFERUNGEN AUS UNSEREN HEIMISCHEN
GEWÄSSERN SOWIE AUS KONTROLLIERTEN FANGGEBIETEN.

UMBERFISCH: FRANKREICH / GRIECHENLAND

OKTOPUS: FAO 37 – MITTELMEER UND SCHWARZES MEER

THUNFISCH: FAO 51 / 57 / 71 ODER FAO 37 – MITTELMEER UND SCHWARZES MEER

FISCH JE NACH MARKTANGEBOT: FAO 27 – NORDOSTATLANTIK

DIE MEHRWERTSTEUER IST IN ALLEN UNSEREN PREISEN INBEGRIFFEN.



GENUSSRESTAURAN

SERVICE VON 19H BIS 22H

**EIN ALPINES UND MEDITERRANES GENUSSERLEBNIS, DAS AUF REGIONALEN ZUTATEN,
GERICHTEN ZUM TEILEN UND EINER MODERNEN KÜCHE BASIERT – UNKOMPLIZIERT,
GROSSZÜGIG UND VOLLER GESCHMACK.**

COCKTAILS EMPFEHLUNGEN

LE ROUGEMONT (ALKOHOLFREI)

PÜREE AUS ROTEN BEEREN, CRANBERRY, MINZE UND SPRUDELNDES MINERALWASSER.
15.-

MARJORIE

BERNSTEIN-RUM, PFIRSICHLIKÖR, PASSIONSFRUCHTPÜREE UND CRANBERRYSAFT.
20.-

WINE BY GLASS

VINS BLANCS

YVORNE - CLOS DE L'OMBRUN - DOMAINE DE LA COMMUNE D'YVORNE
10.-

LA CÔTE- VIOGNIER EXPRESSION- CAVE DE LA CÔTE
11.-

VINS ROSÉS

PROVENCE- CHÂTEAU ROUBINE GRAND GRAND CRU
9.-

VINS ROUGES

YVORNE- COMMUNE D'YVORNE - GRAND CRU
11.-

VALAIS - CORNALIN- DOMAINE DUSSEX
12.-



VORSPEISE

**FRITTATINA AUS PASTA MIT ZUCCHINIBLÜTEN, THUNFISCHTATAR
UND BAGNA-CAUDA-ESPUMA**

30.-

AUBERGINE, MISO, SESAM UND TATAR VON OCHSENHERZTOMATE & WASSERMELONE

29.-

**KALTE SUPPE AUS GERÖSTETER PAPRIKA, BURRATA UND BAUERNBROT MIT TOMATE
& TAGGIASCA-OLIVEN**

20.-

RINDFLEISCH-BATTUTA UND PANZANELLA-SALAT

32.-

HAUSGEMACHTE PASTA

FETTUCCINE MIT PETERSILIE, VENUSMUSCHELN UND REGIONA GRUYÈRE KÄSE

35.-

AUBERGINEN-TORTELLI MIT MIESMUSCHELN UND NDUJA-BISQUE

31.-

**AGNOLOTTI DEL PLIN, GEFÜLLT MIT ZUCCHINI ALLA SCAPECE, GUANCIALE UND
SCHWARZEM KNOBLAUCH**

31.-



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



VEGAN



SPEISE

UMBERFISCH-TRANCHE, GEGRILLTER ROMANA SALAT, POLENTA-POMMES UND KOKOS-CURRY-BEURRE-BLANC

44.-

KALBSENTRECÔTE AUS DEM SAANENLAND, ZUCKERSCHOTEN IN BUTTER BUTTERMILCH, REIS-SOUFFLÉ MIT ZUCCHINI & GRUYÈRE

62.-

KNOLLESELLERIE, SAUCE MIT ALPENKRÄUTERN, PILZE, PFIRSICHE UND GESALZENE ERDNÜSSE.

35.-

RINDER-SHORT RIBS, MADEIRA-JUS, SHIITAKE-PILZE, PARMESAN-HASELNUSS-CRUMBLE UND GERÖSTETE APRIKOSEN.

50.-

ZUM TEILEN

RINDERKOTELETT AM KNOCHEN, BEARNAISE SAUCE, ZUCKERSCHOTEN IN BUTTERMILCH, REIS-SOUFFLÉ MIT ZUCCHINI & GRUYÈRE (FÜR 2 PERSONEN)

72.- / PERSON

FISCH NACH MARKTANGEBOT, POLENTA-POMMES, GEGRILLTER SALAT UND KOKOS-CURRY-BEURRE-BLANC (FÜR 2 PERSONEN)

68.- / PERSON



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



VEGAN



KÄSE & NACHSPEISEN

KÄSE

**AUSWAHL AN KÄSESORTEN AUS DEM PAYS-D'ENHAUT, SERVIERT MIT FRÜCHTEBROT UND
HAUSGEMACHTEM CHUTNEY**

20.-

NACHSPEISEN

BURNT CHEESECAKE MIT HASELNUSS, MISO UND APRIKOSE

18.-

**“ÎLE FLOTTANTE MIT ERDBEERE, BASILIKUM, JOGHURT UND NATIVEM OLIVENÖL EXTRA,
DAZU HAUSGEMACHTE BRIOCHE.**

18.-

EISGEKÜHLTE PROFITEROLES MIT OLIVENÖL, KAFFEE-PRALINÉ UND WARMER SCHOKOLADENSAUCE

16.-

HAUSGEMACHTE EISCREMES UND SORBETS

VANILLE, SCHOKOLADE, KAFFEE, HASELNUSS, FIOR DI LATTE

ZITRONE, ERDBEERE, KOKOSNUSS, APRIKOSE

6.- EINE KUGEL EIS

+3.- HAUSGEMACHTE SCHLAGSAHNE



GOURMETMENÜ

UNSER GOURMETMENÜ LÄDT SIE EIN, IHR GANZ PERSÖNLICHES KULINARISCHES ERLEBNIS
ZU GESTALTEN UND FREI AUS UNSEREN À-LA-CARTE-KREATIONEN ZU WÄHLEN.

MENÜ IN DREI GÄNGEN

VORSPEISE – HAUPTGANG – DESSERT

85.- PRO PERSON

MENÜ IN FÜNF GÄNGEN

VORSPEISE – ZWEITE VORSPEISE – HAUSGEMACHTE PASTA – HAUPTGANG – DESSERT

118.- PER PERSON

WEINBEGLEITUNG

3 GLÄSER 28 CHF - 5 GLÄSER: 45CHF

UM EIN HARMONISCHES GENUSSERLEBNIS UND EINEN AUFMERKSAMEN SERVICE ZU
GEWÄHRLEISTEN, IST UNSER GOURMETMENÜ NUR FÜR DEN GESAMTEN TISCH VERFÜGBAR.

ALLE GÄSTE AM TISCH MÜSSEN DIESELBE ANZAHL AN GÄNGEN WÄHLEN.

DIE GERICHTE WERDEN ENTSPRECHEND IHREN VORLIEBEN AUS UNSERER À-LA-CARTE-KARTE
AUSGEWÄHLT.

ÄNDERUNGEN ODER BESONDERE WÜNSCHE KÖNNEN NUR NACH VERFÜGBARKEIT UND IN
ABSPRACHE MIT DER KÜCHE BERÜCKSICHTIGT WERDEN.

UNSERE GROSSEN STÜCKE ZUM TEILEN SIND BEI KEINEM DER BEIDEN DEGUSTATIONSMENÜS
VERFÜGBAR.



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



VEGAN