

HÔTEL DE ROUGEMONT

La Saint-Sylvestre

NEW YEAR'S EVE · 31 DÉCEMBRE / DECEMBER 2026

AMUSE-BOUCHE

Servis au bar dès 19 h 30, avec une coupe de champagne
Served at the bar from 7.30 pm, with a glass of Champagne

ENTRÉE · STARTER

Gaufre salée, stracciatella de burrata, tartare de crevette rouge et Oona caviar
Savoury waffle, burrata stracciatella, red prawn tartare and caviar

DEUXIÈME ENTRÉE · SECOND COURSE

Cannellone de pâte fraîche au ragoût de plat de côtes de bœuf
Béchamel au bacon, courge et truffe blanche
Fresh pasta cannellone with beef short rib ragu
Bacon béchamel, pumpkin and white truffle

POISSON · FISH

Roulé de sandre aux blettes, beurre blanc au champagne
Pike-perch and Swiss chard roulade, Champagne beurre blanc

VIANDE · MEAT

Filet de bœuf du Saanenland façon Rossini
Brochette de pommes de terre, chips de champignons et jus au porto
Saanenland beef fillet Rossini
Potato skewer, mushroom crisps and port jus

PRÉ-DESSERT · PRE-DESSERT

Brie à la truffe, honeycomb et poire
Truffled Brie, honeycomb and pear

DESSERT

Bûche de la Saint-Sylvestre
Mousse au chocolat, cœur au caramel, brownie et écume de sabayon à l'amaretto
New Year's Eve bûche
Chocolate mousse, caramel centre, brownie and amaretto sabayon foam

CHF 220 PAR PERSONNE

UNE SOIRÉE EXCEPTIONNELLE

SOIRÉE DANSANTE

ANIMÉE PAR NOTRE PIANISTE JOHNY



The evening will continue with a dance party
hosted by our pianist Johnny