



HOTEL

DE ROUGEMONT & SPA

S W I T Z E R L A N D

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.



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,-
Croquette de pomme de terre & Gruyères, Poulpe poêlé, Mayonnaise au basilic & Citron vert <i>Potato & Gruyère croquette, Pan-seared octopus, Basil & Lime mayonnaise</i>	29,-
Culatello, fromage de chèvre de la région, Brioche aux figues & Poivre <i>Culatello, Local goat cheese, Fig & Pepper brioche</i>	30,-
Fleurs de courgettes farcies à la burrata & pêche, huile de menthe & salade d'herbes sauvages <i>Zucchini Flowers Stuffed with Burrata & Peach, Mint Oil & Wild Herb Salad</i>	28,-
Sashimi de thon rouge, Salade de pois chiches, Gaspacho concombre & yaourt  <i>Bluefin tuna sashimi, Chickpea salad, Cucumber & Yogurt gazpacho</i>	33,-
Soupe de courgette, Mélisse & Oeuf poché <i>Zucchini Soup, Lemon Balm & Poached Egg</i>  	16,-

Nos burgers & sandwiches:

Burger "Pays d'En-haut", Steak de boeuf, Fromage, Bacon & Frites <i>"Pays d'En-Haut" Beef Burger, Cheese, Bacon & Fries</i>	36,-
Burger végétarien, Steak aux légumes, Fromage & Frites <i>Vegetarian Burger, Vegetable Patty, Cheese & Fries</i>	33,-
Pizza "al trancio", Bufala, Jambon Cru & Tomates Cerises <i>Slice Pizza, Bufala, Cured Ham & Cherry Tomatoes</i>	24,-
Club sandwich au poulet, Bacon & Frites <i>Chicken Club Sandwich, Bacon & Fries</i>	33,-
Focaccia César, Cœur de sucrine, Poulet, Parmesan, Anchois & Sauce césar <i>Caesar Focaccia, Baby Romaine Heart, Chicken, Parmesan, Anchovies & Caesar Dressing</i>	29,-



HOTEL
DE ROUGEMONT & SPA
SWITZERLAND

Nos plats principaux:

Spaghetti à l'ail noir, Piment, Citron & Palourdes 	32,-
<i>Spaghetti with Black Garlic, Chilli, Lemon & Clams</i>	
Raviolis de parmigiana d'aubergines, Marjolaine, pêches & tomates	28,-
<i>Eggplant Parmigiana Ravioli, Marjoram, Peaches & Tomatoes</i>	
Raviolis farci "all'Amatriciana", Fondue de Tomme Fleurette & Poudre d'oignons	30,-
Ravioli stuffed with Amatriciana sauce, Tomme Fleurette cheese fondue & Onion powder	
Truite saumonée, Beurre blanc au miso, Courgettes trompette marinées 	43,-
& Pomme de terre violette <i>Salmon Trout, Miso Beurre Blanc, Marinated Trombetta Zucchini & Purple Potato</i>	
Brochette d'Entrecôte de Bœuf & Guanciale, Aubergines au sésame, Sauce chimichurri & Poivrons aux herbes  	52,-
Beef Ribeye & Guanciale Skewer, Sesame Eggplant, Herb-Marinated Peppers & Chimichurri Sauce	

Nos fromages & desserts:

Assiette de fromages de la région, Chutney & Pain aux fruits fait maison	21,-
Selection of Regional Cheeses, Chutney & House-Made Fruit Bread	
Brioche faite maison, Compote de cerise & Glace à la griotte	14,-
<i>Homemade Brioche, Cherry fruit purée & Morello Cherry Ice Cream</i>	
"Brownie-misu", façon tiramisu	15,-
"Brownie-misu", Tiramisu Style	
Banana Split	14,-
<i>Banana Split</i>	

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



Vegan



Sans Lactose



Sans Gluten



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

Suggestion du mois*:

Entrée:

“Donut” de Jarret de bœuf, Salade croquante de céleri, Carottes & Oignons

Beef knuckle “donut”, crunchy celery salad, Carrots & Onions

**

Tartare de pastèque & Poivrons rouge, Chou craquelin à la tomate farci au Sérac

Watermelon & Red pepper tartare, Tomato chou cracker stuffed with Serac cheese

Plat:

Raviolis aux champignons, Tartare d’Ombrine & Truffe noire d’été

Mushrooms Raviolis, Ombrine Tartar & Summer Black Truffle

**

Poitrine de veau, Purée de Pomme de Terre, “Tirteln” au chou fermenté,

Veal breast, mashed potatoes, fermented cabbage “Tirteln,”

Dessert:

Entremets chocolat, Cacahuète, Mangue & Curaçao

Chocolate, Peanut, Mango & Curaçao entremets

**

Gaspacho de pastèque, Melon & Rocher Chocolat Blanc, Menthe

Watermelon Gazpacho with Melon & White Chocolate Rock, Mint

*Formules:

Menus 3 plats CHF 90,-

Entrée - Plat CHF 55,-

Plat - Dessert CHF 45,-

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