

---

# CRÉATIONS CULINAIRES

---

par notre Chef Exécutif  
Charlérie Cacheux



*"Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts & de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label "Fait Maison" établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût & Slow Food".*

Like & Follow us on



Tell your friends you are here! #royalplazamtx

---

# LES ENTRÉES FROIDES

---

✓ Mesclun & fines herbes printanières CHF 12.00  
*Mesclun of salad & spring herbs*  
*Gemischter Salat & frische Frühlingskräuter*

✓ Mesclun de salades, copeaux de légumes printaniers & petites pousses de sakura CHF 18.00  
*Mesclun salad, spring vegetable shavings & sakura cress*  
*Gemischter Salat, geraspelttes Frühlingsgemüse & kleine Sakura-Sprossen*

Sauce au choix : Française | Italienne | Huile d'olive & vinaigre balsamique | Huile d'olive & jus de citron  
*Choice of salad dressing: French | Italian | Olive oil & balsamic vinegar | Olive oil & lemon juice*  
*Salatsauce nach Wahl: Französische | Italienische | Olivenöl & Balsamico-Essig | Olivenöl & Zitronensaft*

Carpaccio de noix de Saint-Jacques sauvages CHF 23.00  
Pamplemousse rose, lait de coco, mangue aigre-douce & coriandre  
*Wild scallop carpaccio | Pink grapefruit, coconut milk, sweet & sour mango & coriander*  
*Carpaccio von der wilden Jakobsmuschel | Rosa Grapefruit, Kokosmilch, süsssaure Mango & Koriander*

• Foie gras de canard en sphère CHF 28.00  
Rhubarbe pochée à la fève de tonka, gelée acidulée & litchi  
*Sphere of duck foie gras | Poached rhubarb with tonka bean, tangy jelly & lychee*  
*Foie-Gras in Sphären | Mit Tonka-Bohnen pochierter Rhabarber, säuerliches Gelee & Litschi*

Tartare de féra au gingembre & Granny Smith CHF 22.00  
Cecina de León, céleri branche & pousses iodées  
*Fera tartar with ginger & Granny Smith apple | Cecina de León, celery stalk & salted shoots*  
*Felchen-Tatar & Granny Smith | Cecina de León, Stangensellerie & jodhaltige Sprossen*

✓ Tartelette croustillante d'asperges crues & cuites CHF 26.00  
Vinaigrette de figue, œuf de caille en kadaïf & poivre de Sichuan vert  
*Crisp cooked & uncooked asparagus tart | Fig vinaigrette, quail egg wrapped in kadaïf & green Sichuan pepper*  
*Knuspriges Törtchen aus rohem & gekochtem Spargel | Feigen-Vinaigrette, Wachtelei im Engelshaar & grüner Szechuan-Pfeffer*

✓ Asperges blanches en habit vert CHF 22.00  
Jambon ibérique, crumble au poivre, radis rose & pain à la tomate  
*White asparagus with green sauce | Iberian ham, pepper crumble, pink radish & tomato bread*  
*Weisser Spargel im Grünrock | Iberischer Schinken, Crumble mit Pfeffer, rosa Rettich & Tomatenbrot*

---

# LES ENTRÉES CHAUDES

---

- ✓ Soupe de légumes aux senteurs de printemps CHF 15.00  
*Vegetable soup with spring flavours*  
*Gemüsesuppe mit Frühlingsaromen*
- ✓ Velouté de petits pois à l'huile de cresson CHF 21.00  
Effiloché de truite fumée & pulpe d'ail des ours  
*Green pea velouté with watercress oil | Shredded smoked trout & wild garlic pulp*  
*Erbсенcremesuppe mit Kresse-Öl | Zartschmelzendes von der Räucherforelle & Bärlauchmark*
- Escalope de foie gras Rougié CHF 28.00  
Billes de pomme, jus acidulé de pomme Choupette, poudre de noix & noisettes  
*Rougié foie gras escalope | Apple marbles, tangy jus from Choupette apples, walnut & hazelnut powder*  
*Rougié-Entenleberschnitzel | Apfelkugeln, säuerlicher Saft vom Choupette-Apfel, Walnuss- & Haselnussstaub*
- Fricassée de homard & de moules CHF 26.00  
Infusion de cresson crémée, feuilleté d'artichauts, asperges vertes & morilles  
*Fricassée of lobster & mussels | Creamy watercress infusion, artichoke pastry, green asparagus & morels*  
*Hummer- & Miesmuschelfrikassee | Cremiger Kresse-Sud, Blätterteig mit Artischocken, weissem Spargel & Morcheln*
- ✓ Risotto Acquerello monté à la bisque de homard CHF 24.00  
Carpaccio de Gambero Rosso, jus vert & bourrache  
*Risotto Acquerello with lobster bisque | Gambero Rosso carpaccio, green jus & borage*  
*Risotto Acquerello mit Hummer-Bisque | Carpaccio vom Gambero Rosso, grüner Saft & Borretsch*
- ✓ Ravioles aux morilles CHF 22.00  
Échalote en deux façons déglacées au Noilly Prat, cristalline & pousses de cresson  
*Morel ravioli | Shallots two ways, deglazed in Noilly Prat & crystalline & watercress*  
*Ravioli mit Morcheln | Auf zwei Arten mit Noilly Prat abgelöschte Schalotten, Eiskraut & Kresse-Sprossen*

---

# LES POISSONS

---

Filets de perche du Lötschberg façon meunière CHF 44.00  
Pommes frites maison & éclats de salade  
*Lötschberg perch filets "à la meunière" | Homemade French fries & chopped salad*  
*Eglifilets vom Lötschberg nach Müllerin-Art | Hausgemacht Pommes frites & Salatsplitter*

Filet de féra pané en croûte de pain CHF 39.00  
Asperges vertes, fèves d'edamame, cristalline de blettes & infusion au lard  
*Bread crumbed fera fillet | Green asparagus, edamame beans, crystalline chard & bacon infusion*  
*Paniertes Felchenfilet in der Brotkruste | Grüner Spargel, Edamame-Bohnen, Eiskraut mit Mangold & Specksud*

• Fricassée de homard CHF 58.00  
Duo d'asperges, morilles, pommes de terre rôties & ail des ours  
*Lobster fricassée | Duo of asparagus, morels, roast potatoes & wild garlic*  
*Hummerfrikassee | Spargel-Duo, Morcheln, Röstkartoffeln & Bärlauch*

Cœur de thon mariné aux agrumes, snacké & servi tiède CHF 44.00  
Asperges blanches, petits pois, consommé d'oignons brûlés & salicornes  
*Citrus marinated centre cut tuna steak, grilled & served warm | White asparagus, peas, burnt onion & glasswort consommé*  
*Mariniertes Thunfischherz mit Zitrusfrüchten, als Snack & lauwarm serviert | Weisses Spargel, Erbsen, Röstzwiebelconsommé & Queller*

Poisson entier selon arrivage Prix selon arrivage  
Garniture printanière (min. 2 personnes)  
*Whole fish depending on availability | Spring garnish (min. 2 persons)*  
*Ganzer Fisch je nach Fang | Frühlingsgemüse als Beilage (Mind. 2 Personen)*

---

# LES VIANDES

---

Filet mignon de veau cuit en sauteuse & beurre moussant CHF 52.00

Fricassée de légumes fanes, jeunes pousses de printemps & jus court

*Pan-cooked veal fillet & butter foam | Fricassée of vegetable tips, young spring shoots & reduced jus*

*Sautiertes Filet Mignon vom Kalb & Butterschaum | Frikassee vom Blattgemüse, junge Frühlingsprossen & kurzer Saft*

Cœur de filet de cochon rassis & lard de Colonnata CHF 44.00

Petits oignons, légumes printaniers & sauce aigre-douce

*Centre cut mature pork tenderloin & Colonnata lard | Baby onions, spring vegetables & sweet & sour sauce*

*Herzstück vom abgehangenen Schweinefilet & Colonnata-Speck | Kleine Zwiebeln, Frühlingsgemüse & süsstaure Sauce*

Cœur de filet de bœuf, sauce porto & moutarde à l'ancienne CHF 49.00

Pommes de terre au bouillon végétal, fenouil braisé & moelle sautée

*Centre cut beef fillet steak, port & whole-grain mustard sauce | Potatoes in vegetable stock, braised fennel & sautéed marrow*

*Herzstück vom Rinderfilet, Portwein & Senfsauce | In der Gemüsebrühe gekochte Kartoffeln, geschmorter Fenchel & sautiertes Mark*

Volaille fermière & sauce miroir CHF 39.00

Purée d'artichauts, fleur de courgette en tempura, petits violets & aubergine

*Farm poultry & mirror glaze | Artichoke purée, tempura courgette flowers, baby purple artichokes & aubergine*

*Geflügel von der Farm & Spiegelsauce | Artischockenpüree, Zucchini-Blüte als Tempura, lila Artischocken & Aubergine*

Selle d'agneau de Champéry farcie aux morilles & feuilles de nori CHF 45.00

Côtes de blettes & cardons mijotés à la tomate (min. 2 personnes)

Par pers.

*Saddle of Champéry lamb stuffed with morels & nori leaves | Chard & cardoons stewed with tomato sauce (min. 2 persons)*

*Champéry-Lammrücken gefüllt mit Morcheln & Nori-Blättern | Mangoldrippen & mit Tomate geschmorte Kardonen (Mind. 2 Personen)*

---

# LES FROMAGES

---

Assiette de 5 fromages affinés de Suisse & d'ailleurs CHF 14.00  
*Plate of matured cheese from Switzerland & elsewhere*  
*Käseplatte mit gereiften Käsesorten aus der Schweiz & anderen Ländern*

---

# LES DOUCEURS

---

Île flottante aux agrumes CHF 11.00  
Cheveux d'ange & feuille d'or  
*Île flottante with citrus | Angel hair & gold leaf*  
*Schnee-Eier mit Zitrusfrüchten | Engelshaar & Blattgold*

La pomme "d'Am" CHF 10.00  
Biscuit aux amandes, chaud-froid de Granny Smith & coulis  
*Toffee apple | Almond biscuit, Granny-Smith chaud-froid & coulis*  
*Liebesapfel | Mandelbiskuit, Chaud-froid vom Granny Smith & Püree*

Tourbillon chocolat CHF 13.00  
Crèmeux aux noisettes & crumble au cacao  
*Chocolate swirl | Creamed hazelnut & cocoa crumble*  
*Schokoladenstrudel | Haselnusscreme & Kakao-Crumble*

• Jardin à la rhubarbe CHF 13.00  
Fève de tonka & sponge cake aux fraises  
*Rhubarb garden | Tonka bean & strawberry sponge cake*  
*Rhabarber Garten | Tonka-Bohnen & Sponge Cake mit Erdbeeren*

---

# LES GLACES & SORBETS

---

L'Artisan Glacier SA | Dégustez la qualité artisanale d'une production locale

*Artisanal ice creams & full fruit sorbets*

*Handwerkliches Eiscremes & Fruchtsorbets*

Glaces : Café, caramel beurre salé, chocolat, cookies CHF 5.00

Double crème, noisette, spéculoos, vanille

Sorbets : Abricot du Valais, citron, fraise, framboise, mangue

Melon, noix de coco, pamplemousse rose, passion

*Ice-creams: Coffee, salted butter caramel, chocolate, cookies*

*Double cream, hazelnut, speculoos, vanilla*

*Sorbets: Apricot from Valais, lemon, strawberry, raspberry, mango*

*Melon, coconut, pink grapefruit, passion fruit*

*Eis: Kaffee, salzige Butter Karamell, Schokolade, cookies*

*Doppel Rahm, Haselnuss, Speculoos, Vanille*

*Sorbets: Walliser Aprikose, Zitrone, Erdbeere, Himbeere, Mango*

*Melone, Kokosnuss, Rosa Grapefruit, Passionsfrucht*

Palette du Chef, composée de 3 glaces & sorbets CHF 9.00

*Composed of 3 ice-creams & sorbets*

*Komposition von 3 Eiscremes & Sorbets*

---

# LES GOURMANDS

---

Café ou thé gourmand CHF 16.00

Sélectionnez votre café ou thé préféré accompagné d'une sélection de mini-pâtisseries

*Coffee or tea gourmand*

*Select your preferred coffee or tea accompanied with a selection of mini-pastries*

*Schlemmerischer Kaffee oder Tee*

*Wählen Sie Ihren bevorzugten Kaffee oder Tee aus, dazu eine Auswahl von kleine Gebäckreation*

Champagne gourmand CHF 27.00

Dégustez une coupe de champagne Veuve Clicquot Brut Cuvée Saint-Pétersbourg

accompagnée d'une sélection de mini-pâtisseries

*Champagne gourmand*

*Taste a glass of champagne Veuve Clicquot Brut Cuvée St-Pétersbourg accompanied with a selection of mini-pastries*

*Champagner Schlemmer*

*Kosten Sie ein Glas Champagner Veuve Clicquot Brut Cuvée St-Pétersbourg, dazu eine Auswahl von kleine Gebäckreation*

## Allergies & Intolérances

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients qui entrent dans la composition de nos mets & qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.

*Our staff will be pleased to inform you about the ingredients that are part of our food & that may cause allergies or intolerances.*

*Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über die Zutaten, die in unseren Gerichten sind & die Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen können.*

Dans la mesure du possible, le Café Bellagio utilise pour sa cuisine des produits de préférence suisses ou régionaux & toujours de la meilleure qualité. Nous sommes donc fiers de mettre en avant les différents labels avec lesquels nous travaillons.

*Wherever possible, Café Bellagio ideally uses Swiss or regional products for its cuisine, & these products are always of the highest quality. We are therefore proud to showcase the different labels with which we work.*

*Soweit möglich verwendet das Café Bellagio für seine Küche vorzugsweise schweizerische oder regionale Produkte & immer von höchster Qualität. Wir sind also stolz darauf, die unterschiedlichen Marken hervorzuheben, mit denen wir zusammenarbeiten.*



## Provenances des viandes

Suisse : Bœuf, Porc & Agneau | Switzerland: Beef, Pork & Lamb | Schweiz: Rind, Schwein & Lamm

France : Canard & Volaille | France: Duck & Poultry | Frankreich: Ente & Geflügel

Irlande : Veau | Ireland: Veal | Irland: Kalb

Espagne : Porc & Cecina | Spain: Pork & Cecina | Spanien: Schwein

Italie : Porc | Italy: Pork | Italien: Schwein

## Provenances des poissons

Suisse : Féra & Perche | Switzerland: Fera & Perch | Schweiz: Felchen & Egli

France : Saint-Jacques & Moule | France: Scallop & Mussel | Frankreich: Jakobsmuschel & Miesmuschel

Turquie : Truite | Turkey: Trout | Türkei: Forelle

Patagonie : Crevette | Patagonia: Shrimp | Patagonien: Garnele

Canada : Homard | Canada: Lobster | Kanada: Hummer

Philippines & Sri Lanka : Thon | Philippines & Sri Lanka: Tuna | Philippinen & Sri Lanka: Thunfisch

*\*Zones de pêche selon arrivage, n'hésitez pas à demander plus de précisions à notre Maître d'Hôtel.*



- En choisissant un plat portant le logo rouge, CHF 2.00 du prix de vente seront directement reversés à l'organisation Save the Children en faveur des enfants & leurs familles dans le besoin. Notre Maître d'Hôtel est à votre disposition & se fera un plaisir de répondre à vos questions. Nous vous remercions pour votre considération !

*For every chosen dish marked with a red logo, CHF 2.00 of the selling price will directly be donated to Save the Children to help children & their families in need. Our Maitre d'Hotel is delighted to answer your questions regarding our partnership & will be glad to provide all additional information you might require. We sincerely thank you for your consideration !*

*Eine Wahl, die Gutes tut. Falls Sie sich für ein mit dem roten Logo gekennzeichnetes Gericht entscheiden, werden Sfr. 2.00 des Verkaufspreises direkt die der Kinderrechtsorganisation Save the Children gespendet. Die Spenden kommen notleidenden Kindern & ihren Familien zugute. Ihr Oberkellner beantwortet gerne eventuelle Fragen zu dieser Zusammenarbeit & steht Ihnen für weitere Informationen zur Verfügung. Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Interesse !*

**ROYALPLAZA**

★ ★ ★ ★ ★ MONTREUX & SPA

Av. Claude Nobs 7 | 1820 Montreux | Switzerland | info@royalplaza.ch | royalplaza.ch | T + 41 21 962 50 50



**WORLDHOTELS**  
ELITE