

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".

Pour les enfants, jusqu'à 12 ans, nous vous proposons l'ensemble de notre carte en ½ portion & à 50 % !

For the kids, up to 12 years old, we propose all of our menu in ½ portions & at 50% !

LE MENU DU SOIR

Déclinaison de tomates oubliées

Infusion de pesto au basilic, burratina crémeuse & copeaux de truffe d'été

Selection of forgotten tomatoes | Infusion of basil pesto, creamy burratina & summer truffle shavings

Deklinaton von historischen Tomatensorten | Basilikum-Pesto, cremige Burratina & Sommertrüffelspane

ou | or | oder

Gaspacho d'amandes & Pata Negra sur pain à la tomate

Almond gazpacho & Pata Negra ham on tomato bread

Mandel-Gaspacho & Pata Negra auf Tomatenbrot

Tagliata de bœuf

Huile de truffe, pommes de terre & copeaux de vieux parmesan

Beef tagliata | Truffle oil, potatoes & aged Parmesan shavings

Tagliata vom Rind | Trüffelöl, kartoffeln & Späne vom alten Parmesan

ou | or | oder

Dorade de la baie des Sanguinaires

Gnocchi aux olives Taggiasche, vierge de légumes estivaux & basilic

Sea bream from the Sanguinaire bay | Gnocchi with Taggiasca olives with vegetables & basil

Dorade aus der Bucht von Sanguinaires | Gnocchi mit Taggiasche-Oliven, Gemüsesalat & Basilikum

Assiette de 3 fromages affinés de la Laiterie de Blonay

Plate of 3 matured cheeses from the Blonay dairy

Teller mit 3 reifen Käsesorten aus der Molkerei in Blonay

Pêche Melba revisitée

Peach Melba revisited

Pêche Melba neu interpretiert

ou | or | oder

Variation autour de l'abricot du Valais préparé cru, froid & confit

Variations on the Valais apricot: raw, chilled & confit

Variation rund um die Walliser Aprikose, roh, kalt & kandiert zubereitet

CHF 61.00 Menu 3 plats | 3 Course Menu | 3-Gänge-Menü

CHF 71.00 Menu 4 plats | 4 Course Menu | 4-Gänge-Menü

LES ENTRÉES

- ✓ Mesclun & fines herbes estivales CHF 12.00
Mesclun of salad & summer herbs
Gemischter Salat & frische Sommerskräuter
- Sauce au choix : Française | Italienne | Huile d'olive & vinaigre balsamique ou jus de citron
Choice of salad dressing: French | Italian | Olive oil & balsamic vinegar or lemon juice
Salatsauce nach Wahl: Französische | Italienische | Olivenöl & Balsamico-Essig oder Zitronensaft
- Foie gras de canard au muscat de Rivesaltes CHF 22.00
Compotée de fraises acidulées, fleur de sel violette & sponge cake à la fraise
Duck foie gras in muscat wine of Rivesaltes | Tangy strawberry compote, violet fleur de sel & strawberry sponge cake
Entenleberpastete mit Muscat de Rivesaltes | Kompott aus säuerlichen Erdbeeren, violetter Meersalz & Erdbeerbiskuit
- ✓ Pressé de légumes primeurs CHF 18.00
Sérac d'Alpage & vinaigrette à la pêche
Spring vegetable terrine | Serac Alpine cheese & peach vinaigrette
Frisch gepresstes Frühlingsgemüse | Ziger von der Alm & Pfirsichessig
- ✓ Déclinaison de tomates oubliées CHF 18.00
Burratina crémeuse, fraises, vinaigre balsamique Bio & basilic frais
Selection of forgotten tomatoes | Creamy burratina, strawberries, organic balsamic vinegar & fresh basil
Deklination von historischen Tomatensorten | Cremige Burratina, Erdbeeren, Bio-Balsamico-Essig & Basilikum
- ✓ Gaspacho de courgettes rôties à l'huile d'olive CHF 16.00
Tomates séchées & crème fraîche
Gazpacho with courgettes roasted in olive oil | Sun-dried tomatoes & crème fraîche
Gazpacho von in Olivenöl gebratenen Zucchini | Getrocknete Tomaten & Crème fraîche
- Tartare de bœuf, échalotes, brisures de truffe & cazette du Morvan CHF 22.00
Beef tartare, shallots, truffle slices & Morvan roasted hazelnuts
Rindertatar, Schalotten, Trüffelspäne & Haselnüsse aus dem Morvan
- Ceviche de dorade de la baie des Sanguinaires CHF 21.00
Citron vert, vierge de fraises & pulpe de fruits rouges
Ceviche of sea bream from the Sanguinaire bay | Lime, strawberry & red berry pulp
Ceviche von der Dorade aus der Bucht von Sanguinaires | Limette, Salat aus Erdbeeren & Fleisch von roten Früchten

LES PLATS

Grosses crevettes sauvages flambées au pastis CHF 46.00

Bisque de homard en croustilles & gnocchi aux tomates confites

Wild king prawns flambéed in pastis | Lobster bisque croustilles & gnocchi with candied tomatoes

Grosse wilde Crevetten, in Pastis flambiert | Hummerbisque in Croustilles & Gnocchi mit kandierten Tomaten

Filets de perche du Lötschberg façon meunière CHF 44.00

Pommes frites maison & sauce tartare

Lötschberg perch fillets "à la meunière" | Homemade French fries & tartare sauce

Lötschberg-Eglifilets nach Müllerin Art | Hausgemachte Pommes frites & Tatarsauce

Dorade corse entière grillée CHF 35.00

Déclinaison de courgettes & petits pois

Whole grilled Corsican sea bream | Selection of courgettes & peas

Ganze gegrillte korsische Dorade | Deklination von Zucchini & Erbsen

•🌱 Curry d'aubergines & patates douces CHF 26.00

Lait de coco, noix de cajou & pousses de coriandre

Aubergine & sweet potato curry | Coconut milk, cashew nuts & coriander shoots

Auberginen-Curry & Süsskartoffeln | Kokosmilch, Cashewnüsse & Koriandersprossen

LES PLATS

Entrecôte de bœuf parisienne Légumes estivaux, pommes Pont-Neuf & sauce béarnaise <i>Parisian rib steak Summer vegetables, "Pont-Neuf" potatoes & Béarnaise sauce</i> <i>Pariser Entrecôte vom Rind Sommergemüse, Pont-Neuf-Kartoffeln & Sauce Béarnaise</i>	CHF 39.00
Magret de canard grillé & mariné aux saveurs aigres-douces Fricassée de pêches, pommes de terre nouvelles & abricots du Valais <i>Duck breast grilled & marinated in sweet & sour flavours Fricassee of peach, new potatoes & Valais apricots</i> <i>Entenbrust gegrillt & mariniert mit süsssauren Gewürzen Frikassee aus Pfirsichen, Kartoffeln & Walliser Aprikosen</i>	CHF 31.00
Carré d'agneau des Dents du Midi Chorizo ibérique, pommes de terre bouchons, fenouil, artichaut & jus court <i>Rack of lamb Iberian chorizo, potatoes, fennel, artichoke & reduced pan juices</i> <i>Carré vom Lamm Iberische Chorizo, Korkenkartoffeln, Fenchel, Artischocken & Jus Court</i>	CHF 43.00
Côte de bœuf grillée (450gr) Déclinaison de petits farcis & sauce barbecue (min. 2 personnes) <i>Grilled prime rib of beef (450gr) Selection of small stuffed vegetables & barbecue sauce (min. 2 people)</i> <i>Gegrillte Hochrippe vom Rind (450gr) Deklination von gefülltem Gemüse & Barbecue-Sauce (mind. 2 Personen)</i>	CHF 45.00 par pers.

LES FROMAGES

Assiette de 5 fromages affinés de Suisse & d'ailleurs

CHF 14.00

Plate of 5 matured cheese from Switzerland & elsewhere

Käseplatte mit 5 gereiften Käsesorten aus der Schweiz & anderen Ländern

LES DOUCEURS

Abricots du Valais confits au romarin

CHF 12.00

Riz à la vanille & sorbet abricot

Valais apricot & rosemary confit | Vanilla rice & apricot sorbet

Kandierte Walliser Aprikosen mit Rosmarin | Vanillereis & Aprikosensorbet

• Sablé craquant & mousse de yaourt

CHF 12.00

Fraises & cerises parfumées au miel de lavande

Crisp shortbread & yoghurt mousse | Strawberries & cherries flavoured with lavender honey

Knuspriges Mürbegebäck & Joghurtmousse | Erdbeeren & Kirschen mit Lavendelhonig

Déclinaison autour de la pêche

CHF 12.00

Cheesecake à la vanille & biscuit moelleux

Peach selection | Vanilla cheesecake with a soft biscuit base

Deklination vom Pfirsich | Cheesecake mit Vanille & weicher Biskuit

Gâteau au chocolat

CHF 12.00

Pralin craquant & mousse légère

Chocolate cake | Crispy praline with a light mousse

Schokoladenkuchen | Knuspriger Nougat & leichte Mousse

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 | *Ice-creams* | *Eis* CHF 5.00

Café, caramel beurre salé, chocolat, cookie, double crème, noisette, spéculoos, vanille
Coffee, salted butter caramel, chocolate, cookies, double cream, hazelnut, speculoos, vanilla
Kaffee, salzige Butter Karamell, Schokolade, Cookies, Doppel Rahm, Haselnuss, Speculoos, Vanille

Sorbets CHF 5.00

Abricot du Valais, citron, fraise, framboise, mangue, melon, coco, pamplemousse, passion
Apricot from Valais, lemon, strawberry, raspberry, mango, melon, coconut, pink grapefruit, passion fruit
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 Gebäckkreation

Champagne gourmand (Veuve Clicquot Brut Réserve Cuvée) CHF 27.00

Dégustez une coupe de champagne accompagnée d'une sélection de mini-pâtisseries

Champagne gourmand (Veuve Clicquot Brut Réserve Cuvée)

Taste a glass of champagne accompanied with a selection of mini-pastries

Champagner Schlemmer (Veuve Clicquot Brut Réserve Cuvée)

Kosten Sie ein Glas Champagner, dazu eine Auswahl von kleine Gebäckkreation

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 & Agneau | *Switzerland: Beef & Lamb* | *Schweiz: Rind & Lamm*
France : Canard | *France: Duck* | *Frankreich: Ente*
Espagne : Porc | *Spain: Pork* | *Spanien: Schwein*

Provenances des poissons

Suisse : Perche | *Switzerland: Perch* | *Schweiz: Egli*
Océan Indien : Crevette | *Indian Ocean: Shrimp* | *Indische Ozean: Garnele*
Canada : Homard | *Canada: Lobster* | *Kanada: Hummer*
France : Dorade | *France: Sea Bream* | *Frankreich: Goldbrasse*

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



Save the Children

- 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 CHF 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 !

ROYAL PLAZA
★ ★ ★ ★ MONTREUX & SPA