

---

# 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 hivernales CHF 14.00  
*Mesclun of salad & winter herbs*  
*Gemischter Salat & frische Winterkräuter*
- ✓ Jeunes pousses de salade & légumes du moment CHF 18.00  
*Young salad shoots & seasonal vegetables*  
*Junge Salatsprossen & Gemüse der Saison*
- 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*
- Ombre chevalier des Cévennes en gravlax d'agrumes CHF 26.00  
Poivre Sichuan, kalettes & oignons doux  
*Cevennes arctic char gravlax with citrus | Sichuan pepper, kalettes & sweet onions*  
*Saibling aus den Cevennen an Gravlax mit Zitrusfrüchten | Szechuan-Pfeffer, Kalette & Gemüsezwiebeln*
- 🌿 Œuf de poule bio en habit vert CHF 22.00  
Croûtons dorés, caviar Imperial & pousses d'herbes  
*Organic egg | Golden croutons, Imperial caviar & herb shoots*  
*Ei von Bio-Henne | Goldgebäckene Croutons, Imperial-Kaviar & Kräutersprossen*
- Pressé de foie gras de canard & anguille fumée CHF 28.00  
Fine gelée de fruits rouges acidulés & pickles de fruits  
*Pressed duck foie gras & smoked eel | Fine jelly of tangy red fruits & fruit pickles*  
*Gepresste Enten-Foie-Gras & geräuchertem Aal | Feines Gelee aus roten säuerlichen Früchten & Obst-Pickles*
- Galantine de lièvre CHF 28.00  
Pulpe de fruits épicés & gelée de vin rouge  
*Galantine of hare | Spicy fruit pulp & red wine jelly*  
*Feldhasengalantine | Pikantes Fruchtmark & Rotweingelee*
- 🌿 Panna cotta de chou-fleur au caviar Imperial CHF 19.00  
Fine gelée, saladine de sommités & croûtons dorés  
*Cauliflower panna cotta with Imperial caviar | Fine jelly, salad tips & golden croutons*  
*Panna Cotta aus Blumenkohl an Imperial-Kaviar | Feines Gelee, Salat aus Blumenkohlröschen & Goldgebäckenen Croutons*

---

# LES ENTRÉES CHAUDES

---

- ✓ Soupe de légumes aux senteurs d'hiver CHF 15.00  
*Vegetable soup with winter flavours*  
*Gemüsesuppe mit Winteraromen*
- Bisque de homard onctueuse CHF 21.00  
Croustillant de homard, brunoise de légumes & Oyster Leaves  
*Creamy lobster bisque | Crispy lobster, diced vegetables & oyster leaves*  
*Cremige Hummer-Bisque | Knuspriger Hummer, Gemüsebrunoise & Oyster Leaves*
- Foie gras poêlé au sirop de gingembre CHF 28.00  
Pulpe de mangue à la coriandre fraîche  
*Pan-fried foie gras with ginger | Mango pulp with fresh coriander*  
*Mit Ingwersirup geröstete Foie-Gras | Mangomark mit frischem Koriander*
- ✓ Fricassée de gnocchi à l'encre de seiche CHF 21.00  
Fumet de poisson onctueux & copeaux de poutargue  
*Squid ink gnocchi fricassée | Creamy fish sauce & bottarga shavings*  
*Gnocchi-Frikassée mit Sepia-Tinte | Cremige Fischsuppe & Bottarga-Späne*
- Risotto Acquerello croustillant au beurre persillé CHF 23.00  
Escargots de Bourgogne & jus de viande corsé à la réglisse  
*Acquerello risotto with parsley butter | Burgundy snails & rich liquorice jus*  
*Knuspriges Risotto Acquerello mit Petersilien-Butter | Burgunder Schnecken & mit Lakritz gewürzte Fleischbrühe*
- Chaud-froid de canard en deux cuissons CHF 25.00  
Viennoise & légère émulsion d'absinthe Roquette 1797  
*Twice-cooked chaud-froid duck | Viennoise & light Roquette 1797 absinthe emulsion*  
*Chaud-froid aus Entenstücken verschiedener Garung | Viennoise & leichte Emulsion aus Absynth Roquette 1797*

---

# LES POISSONS

---

Filets de perche du Lötschberg cuits sur peau CHF 44.00

Tombée d'échalotes, tomates concassées & pommes frites maison

*Skin-baked Lötschberg perch filets | Wilted shallots, crushed tomatoes & homemade French fries*

*Auf der Haut gebratene Eglifilets vom Lötschberg | Schalotten, gewürfelte Tomaten & hausgemachte Pommes Frites*

Cabillaud Skrei cuit lentement à l'huile d'olive CHF 39.00

Déclinaison du céleri-boule & mélange de saveurs

*Skrei cod slow-cooked in olive oil | Variation of celery & mixture of flavours*

*Langsam mit Olivenöl gegarter Skrei-Kabeljau | Variation von Knollensellerie & Gewürzen*

• Truite des fjords norvégiens cuite sur pierre CHF 45.00

Risotto de petit épeautre monté au pecorino & émulsion d'oseille

*Stone-baked Norwegian Fjord trout | Spelt risotto on a pecorino & sorrel emulsion*

*Auf Stein gegarte Forelle aus den norwegischen Fjorden | Einkornrisotto mit Pecorino & Ampfer-Emulsion*

Filet de merlu de ligne cuit lentement CHF 44.00

Essence d'agrumes, déclinaison du chou-fleur au kalamansi & sel végétal

*Slow-roasted fillet of line-caught hake | Citrus essence, variation of cauliflower with calamansi & vegetable salt*

*Langsam gegarter Angel-Seehecht | Essenz aus Zitrusfrüchten, Variation von Blumenkohl mit Kalamansi & pflanzlichem Salz*

Saint-Jacques en habit bleu CHF 49.00

Andouille de Guémené confite, sarrasin, purée de panais & légumes racines

*Scallops | Guémené andouille confit, buckwheat, parsnip purée & root vegetables*

*Jakobsmuscheln | Confit aus Andouille de Guémené, Buchweizen, Pastinaken-Puree & Wurzelgemüse*

---

# LES VIANDES

---

Filet de bœuf rassis doré au beurre	CHF 58.00
Crozets de Savoie & émulsion au vacherin fribourgeois	
<i>Matured beef fillet glazed with butter   Crozets de Savoie pasta &amp; Fribourg vacherin cheese emulsion In Butter golden gebratenes, abgehangenes Rinderfilet   Savoyer Crozets &amp; Emulsion aus Freiburger Vacherin</i>	
Dos de canard cuit sur le coffre & escalope de foie gras	CHF 49.00
Mousseline de maïs & jus corsé à la truffe	
<i>Duck fillet &amp; foie gras escalope   Corn mousse &amp; rich truffle jus Am Knochen gegarter Entenrücken &amp; Foie-Gras-Schnitzel   Mais-Puree &amp; würziger Trüffelsud</i>	
Côte de cochon cuite lentement à la québécoise	CHF 39.00
Poutine revisitée & sphérification à l'érable	
<i>Slow-cooked Quebec-style pork chops   Revisited poutine &amp; maple syrup spheres Auf Quebecer Art langsam gegartes Schweinekotelett   Poutine neu interpretiert &amp; Ahorn-Sphärikation</i>	
Pigeon Excellence Miéral	CHF 48.00
Lentilles vertes du Puy, lard de Colonnata, laitue braisée & jus de pigeon	
<i>Excellence Miéral pigeon   Puy green lentils, Colonnata lard, braised lettuce &amp; pigeon jus Excellence Miéral-Taube   Grüne Linsen aus Puy, Colonnata-Speck, gegarter Lattich &amp; Taubensud</i>	
Chateaubriand Rossini	CHF 55.00
Escalope de foie gras, toast & copeaux de truffe noire (min. 2 personnes)	par pers.   250gr
<i>Chateaubriand Rossini   Foie gras escalope, toast &amp; black truffle shavings (min. 2 persons) Chateaubriand auf Rossini-Art   Schnitzel aus Foie-Gras, Toast &amp; Späne von schwarzen Trüffeln (Mind. 2 Personen)</i>	

---

# 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

---

Mont-Blanc aux griottes

CHF 14.00

Meringue française, ganache de marrons & sérac aux griottines

*Cherry Mont-Blanc | French meringue, chestnut ganache & serac cheese with cherries*

*Mont-Blanc mit Sauerkirschen | Französische Meringue, Maronenganache & Sauerkirschen-Sérac*

Le "Mandaca"

CHF 12.00

Pain de Gênes aux éclats de noix, gelée mandarine & cerneaux de noix caramélisés

*The "Mandaca" | Genoa bread with walnut slivers, mandarin jelly & caramelised shelled walnuts*

*Der "Mandaca" | Genoveser Torte mit Nussplittern, Mandarinengelee & karamellisierten Nusskernen*

• Mille-feuille de fruits exotiques

CHF 12.00

Sphérification de citron vert & crème vanille infusée à la fève de tonka

*Tropical fruit mille-feuille | Lime spheres & Tonka bean vanilla cream*

*Millefeuille aus exotischen Früchten | Sphärisifikation aus Limette & Vanillecreme mit Tonka-Bohnen*

Rocher chocolat au cœur semi-liquide à l'églantine

CHF 14.00

Feuillantine pralinée & ganache montée au lait

*Chocolate boulder with a soft rose flavoured centre | Crispy praline & milk ganache*

*Schokoladen-Praline mit halb-flüssigem Kern aus Hagebutten | Knusprige Praline & Milch-Ganache*

---

# 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, Cochon & Lièvre | Switzerland: Beef, Pig & Hare | Schweiz: Rind, Schwein & Hase

France : Canard, Porc & Pigeon | France: Duck, Pork & Pigeon | Frankreich: Ente, Schwein & Taube

Irlande : Bœuf | Ireland: Beef | Irland: Rind

## Provenances des poissons

Suisse : Perche | Switzerland: Perch | Schweiz: Egli

France : Omble Chevalier, Merlu & Saint-Jacques | France: Arctic Char, Hake & Scallop | Frankreich: Saibling, Seehecht & Jakobsmuschel

Canada : Homard | Canada: Lobster | Kanada: Hummer

Norvège : Cabillaud & Truite | Norway: Cod & Trout | Norwegen: Kabeljau & Forelle

Chine : Caviar | China: Caviar | China: Kaviar

Danemark : Anguille | Denmark: Eel | Dänemark: Aal

*\*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 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**  
K.L.T.T.E.