

Entrées & Fraicheur Starters & Freshness

Foie gras de canard au citron confit de Menton et buns rolls

Duck foie gras with candied lemon from Menton and buns rolls

34

Crudo de rouget de roche de Méditerranée mariné et fleur de bourrache

Marinated Mediterranean red mullet crudo with bourrache flower

28 🍷 🍷

Tarte aux artichauts violets, sérac d'alpage et rucola

Purple artichoke tart, serac cheese from the Alps, rocket salad

24 🌱

Salade Riviera au melon, radis et sucrine croquante au vinaigre de pomme

Melon, radish and crunchy Sucrine salad with apple vinegar

22 🍷 🍷

Velouté glacé de tomate cœur de bœuf et céleri

Tomatoes « cœur de bœuf » velouté with olive oil whisked in, and celeriac

18 🍷 🍷

Shot de Vodka | 24

🍷 **sans gluten** Gluten free 🍷 **sans lactose** Lactose free

🌱 **végétarien** Vegetarian 🍷 **végétalien** Vegan

*Afin de rendre votre expérience encore plus belle, nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires
Merci de les indiquer au Maître d'Hôtel*

Prix en francs suisses, TVA incluse / Prices in Swiss francs, TVA included

Du Léman à la Méditerranée
From Lake Geneva to the Mediterranean

Filets de perche de notre pêcheur et sauce tartare

Pommes allumettes

Perch filets from our fisherman Patrice Brügger et tartar sauce | Matchstick fries

49 42 | 130g 🍷

Calamars et vongoles véraçe au fenouil croquant, riz vénéré de la vallée de Pô

Calamar and vongole with crispy fennel, black rice from the Pô Valley

39 29 | 130g 🍷🥗

Pêche du jour de Méditerranée en croûte d'aromates, sauce bouillabaisse

Ratatouille

Mediterranean fishing of the day cooked in herb crust, bouillabaisse sauce | ratatouille

Selon arrivage | Prix au 100 grammes 🍷

🍷 *sans gluten* Gluten free 🥗 *sans lactose* Lactose free

🥗 *végétarien* Vegetarian 🍷 *végétalien* Vegan

Afin de rendre votre expérience encore plus belle, nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires
Merci de les indiquer au Maître d'Hôtel

Prix en francs suisses, TVA incluse | Prices in Swiss francs, TVA included

La Ferme & Le Potager
The Farm & The Vegetable Garden

Pièce de bœuf "sélection" de nos pâturages, jus au thym

Pomme purée à l'huile d'olive

Beef "selection" from our pastures, thyme juice / olive oil mashed potatoes

68

58 | 130g 🍷

Paillard de veau grillé, saveur de Ligurie et tomates séchées

Ratatouille

Grilled veal, Ligurian flavour, dried tomatoes / ratatouille

48

41 | 130g 🍷👑

Poulet fermier de la famille Miéral sauce aux abricots du valais et olives

Pomme purée à l'huile d'olive

Farm chicken, flavoured with olives and apricot from « Le Valais »

38

32 | 130g 🍷

Petits farcis de légumes du soleil à la niçoise

Ratatouille

Stuffed southern vegetables à la niçoise / ratatouille

32 🍷👑

Cannellonis imprimés d'herbes aux courgettes trompettes et fleurs des coteaux

Herb 's cannelloni with zucchini and hillside flowers

29 🍷

🍷 *sans gluten* Gluten free 🍷 *sans lactose* Lactose free

🌱 *végétarien* Vegetarian 🌱 *végétalien* Vegan

*Afin de rendre votre expérience encore plus belle, nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires
Merci de les indiquer au Maître d'Hôtel*

Prix en francs suisses, TVA incluse / Prices in Swiss francs, TVA included

Menu de saison

Seasonal Menu

Menu comprenant
130gr de Protéines Animales 58
Servi le midi uniquement

Salade Riviera au melon, radis et sucrine croquante au vinaigre de pomme
Melon, radish and crunchy Sucrine salad with apple vinegar

Poulet Fermier sauce aux abricots du valais et olives
Pomme purée à l'huile d'olive
Farm chicken, flavoured with olives and apricot from « Le Valais » 🇨🇭

Panna cotta d'amande à la nectarine et groseilles
Almond panna cotta with nectarine and gooseberry 🇨🇭🇨🇭

Gourmandises

Delicacies

Quelques fromages Alpin 18
Some Alpin cheeses

Sacher tradition au chocolat au lait et caramel, glace yaourt 16
Milk chocolate and caramel sacher torte, yoghurt ice cream

Coque meringue, framboises et crème double de la Gruyère 🇨🇭 16
Meringue casing, raspberry and Gruyère double cream

Panna cotta d'amande à la nectarine et groseilles 🇨🇭 16
Almond panna cotta with nectarine and gooseberry

Jardin de fraises au citron basilic du bassin méditerranéen 🇨🇭 16
Wild Strawberries with lemon and basil from the Mediterranean basin

🇨🇭 sans gluten Gluten free 🇨🇭 sans lactose Lactose free
🇨🇭 végétarien Vegetarian 🇨🇭 végétalien Vegan

Afin de rendre votre expérience encore plus belle, nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires
Merci de les indiquer au Maître d'Hôtel

Prix en francs suisses, TVA incluse / Prices in Swiss francs, TVA included

Les Saveurs de Lionel Cuisine Alpine Fine
Lionel's Flavours Alpine Fine

Menu Jardin secret

Servi uniquement le soir du Mardi au Samedi

95 5 plats
60 3 plats*

*Velouté glacé de tomate cœur de bœuf et céleri **

Tomatoes cœur de bœuf velouté with olive oil whisked in and celeriac



Tarte aux artichauts violets, sérac d'alpage et rucola

Purple artichoke tart, serac cheese from the Alps



*Cannellonis d'herbes aux courgettes trompettes et fleurs des coteaux **

Herb's cannelloni with zucchini and hillside flowers



Fromage végétal à l'huile d'olive Verde sélection

Vegan cheese made with Verde selection olive oil



*Jardin de fraises au citron basilic du bassin méditerranéen **

Wild Strawberries with lemon and basil from the Mediterranean basin



sans gluten Gluten free sans lactose Lactose free
 végétarien Vegetarian végétalien Vegan

Afin de rendre votre expérience encore plus belle, nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires
Merci de les indiquer au Maître d'Hôtel

Prix en francs suisses, tva incluse / Prices in Swiss francs, tva included

Les Saveurs de Lionel Cuisine Alpine Fine
Lionel's Flavours Alpine Fine

Menu Balade Alpine

Servi uniquement le soir du Mardi au Samedi

175 6 plats

115 4 plats*

*Crudo de rouget de roche de Méditerranée mariné et fleur de bourrache **

Marinated Medediteranean red mullet crudo with bourrache flower 🍷🍷

Foie gras de canard au citron confit de Menton et buns rolls

Duck foie gras with candied lemon from Menton and basil

Bouillon gouteux aux chanterelles, agnoletti et herbes des montagnes

Tasty broth with chanterelles, agnoletti and mountain herbs 🍷

*Pièce de bœuf "sélection" de nos pâturages, jus au thym **

Pomme purée à l'huile d'olive 🍷

Beef «selection» from our pastures, thyme juice / olive oil mashed potatoes

*Le fromage Alpin **

Alpine cheese

*Soufflé chaud à la framboise du Haut-Valais et sorbet cerise **

Hot soufflé with raspberries from Haut-Valais and cherry sorbet 🍷

🍷 *sans gluten* Gluten free 🍷 *sans lactose* Lactose free

🍷 *végétarien* Vegetarian 🍷 *végétalien* Vegan

*Afin de rendre votre expérience encore plus belle, nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires
Merci de les indiquer au Maître d'Hôtel*

Prix en francs suisses, TVA incluse / Prices in Swiss francs, TVA included

Hôtel des Trois Couronnes

Chaque époque a son propre style, ses propres produits et son atmosphère inspiratrice. On retrouve ainsi mois après mois, dans chaque nouvelle carte, les promesses du terroir et des saisons, sublimes par le Chef Lionel Rodriguez et son équipe.

„A la base de tout, il y a le plaisir. Le bonheur égoïste de cuisiner avec une équipe soudée des produits d'exception, choisis sur le marché de Vevey ou auprès d'artisans dévoués à leur métier. C'est un plaisir de créer des plats à l'équilibre subtil et aux goûts intenses, des assiettes gourmandes mais légères, où chaque bouchée suscite une émotion. „

Each epoch has its proper style, its own products and its inspiring atmosphere. Therefore, over the month, in each new Menu, we found the promises of the seasons and the “terroir”, sublimated by our Executive Chef, Lionel Rodriguez and his team.

„Everything starts with pleasure. The “selfish happiness” to cook exceptional products, carefully selected on Vevey's Market or from dedicated artisans with a unified team. It's a pleasure to create dishes with well-balanced and intense tastes, gourmet & lightweight plates, where every morsel of food sparks an emotion.,,

Lionel Rodriguez

*Moreau Alexandre, Cécile Panchaud
Cointault Frédéric*

Nos principaux partenaires *Our Main Partners*

Nos viandes Our meats

Le bœuf provient de Suisse, Italie, France, la volaille de Suisse et de France | Beef is from Switzerland, poultry from France and the game from Austria

*Boucherie «Ruchet & Fils» rue des deux marchés Vevey
Boucherie «Suter viande» Villeneuve*

*Pêcheur local, "Patrice Brügger" Quai Perdonnet Vevey
Tous nos poissons sont issus de pêche durable
All of our fishes arise from sustainable fishing*

*Poisson d'eau douce la truite provient du lac Léman
The trout come from the Geneva lake*

*Poisson de mer Sea fish
Tous nos poissons sont issus
de pêche durable
All of our fishes arise
from sustainable fishing
(Zone de pêche | Fishing zone 27-37)*

Côté Terre Shore side

*Maraîcher de la « Plaine de Nouille »
Maraîcher de « La Tour de Peilz »
Maraîcher de « Puidoux »*

*Maître affineur Our cheesemaker
Duttweiler Jacques« Thierrens*

*Nos Huiles d'Olives Our olive oil
Producteur artisanal „Meli Vittorio“ Bronte-Etna-Sicile Olive oil*

*Nos pains sont confectionnés de façon artisanale au levain naturel
Our breads are made in a craft way with the natural yeast*