

RED PIPER

FOOD MENU

NO CARROTS JUST CHEMISTRY

Red Piper, Vevey's first gastro pub - our love letter to flavour.

Welcome to our kitchen's playground, where every dish is built with purpose, passion, & just a pinch of mischief. We cook with curiosity & serve with heart crafting honest food from honest ingredients, chosen like old friends.

Our menu follows the seasons, changing through the year to keep things fresh, surprising, & never dull. Whether you're after a comforting classic or a bold new favourite, you'll find something here that speaks to your appetite.

So pass the bread, raise a glass, & let the food do the talking.

Come hungry. Come often.



EAST MEETS WEST TAPAS

Trio de galettes de riz aromatiques  

Trio of Aromatic Rice Cake  

— 14 —

Crevettes croustillantes façon "firecracker",
spaghettis de pomme de terre, émulsion pimentée

Firecracker Prawns with Potato Spaghetti & Hot Chili Sauce

— 13 —

Taco tortilla souple, effiloché de porc sucré-fumé

Sweet & Smokey Pork Served in Indian Soft Dosa, Tacos Style

— 15 —

Ailes qui piquent et trucs qui rafraîchissent

Hot Wings with Cool Things

— 13 —

Cigare au poulet masala

Cigares croustillants au poulet, épinards et fromage, sauce dates et tamarin

Chicken Masala Cigar

Chicken, Spinach & Cheese Filo Masala Cigars, Date & Tamarind Sauce

— 12 —

Croquettes fondantes de paneer à la truffe, mayonnaise kasundi  

Truffle Paneer Croquettes with Kasundi Mustard Mayo  

— 13 —

Toast Naanvocado 

Naanvocado Toast 

— 14 —

Galettes végétales gourmet  

Tikki de haricots rouges, pois chiches et quinoa, sauce tomate au fenugrec

Gourmet Vegetable Patties  

Red Kidney Beans, Chick Peas & Quinoa Tikki, Tomato Fenugreek Sauce

— 13 —

Paniyaram épicé au cheddar  

Spicy Cheddar Paniyaram  

— 13 —

Tuiles croustillantes aux grains

Cracklin' Crackers

— 7 —

Panier de papadums, chutneys verts

Basket of Papadum, Chutneys

— 7 —



VEGETARIAN



VEGAN



GLUTEN FREE



HIGH PROTEIN



LACTOSE FREE

Tous les prix sont indiqués en francs suisses (CHF) / All prices are listed in Swiss Francs (CHF)

PUB GRUB

Les mini-burgers du Red Piper

Burgers de boeuf, fromage et bacon, style italien avec mozzarella et mayonnaise à la truffe, style indien avec sauce mayonnaise au curry

Red Piper's Sliders with French Fries

Beef Patty with Cheese & Bacon, Italian Style with Mozzarella Mayo Truffle Sauce,
Indian Style with Curry Mayo Sauce

— 26 —

Kiss-a-Dias (Paratha au poulet façon quésadilla) 

Kiss-a-Dias (Chicken Paratha Quesadilla Style) 

— 23 —

Kiss-a-Dias (Paratha végétarien façon quésadilla)  

Kiss-a-Dias (Vegetarian Paratha Quesadilla Style)  

— 21 —

Club Sandwich avec des frites

Club Sandwich with French Fries

— 17 —

Pizza margherita 

Margherita Pizza 

— 16 —

Pizza aux salami épicé

Spicy Salami Pizza

— 19 —

Pizza au poulet tandoori

Tandoori Chicken Pizza

— 21 —

Planche de charcuterie servie avec cornichons, oignons, pain et beurre

Charcuterie Platter Serves with Pickle Gherkins, Onion & Bread & Butter

— 20 —



VEGETARIAN



VEGAN



GLUTEN FREE



HIGH PROTEIN



LACTOSE FREE

Tous les prix sont indiqués en francs suisses (CHF) / All prices are listed in Swiss Francs (CHF)

STARTER

Maquereau fumé, ail confit, khichu (boulette de riz vapeur gujaratie)  

Smoked Mackerel, Confit Garlic, Khichu (Rice Dumpling)  

— 18 —

Gaspacho vert, crumble de feta sur pain rustique 

Green Gazpacho, Feta Cheese Crumble on Rustic Bread 

— 16 —

Bouillon de tomate et poivre noir, façon rasam   

Black Pepper Tomato Clear Rasam Soup   

— 15 —

Salade de chèvre, jambon de Parme,
betteraves avec une vinaigrette au Chardonnay 

Salad of Goat's Cheese, Parma Ham, Beetroot, Chardonnay Dressing 

— 16 —

Crevettes à l'ail, pois chiches & genoise au épinard basilic, 
sauce moilee (coco)

Garlic Prawns, Savoury Chickpea & Spinach Basil Sponge Cake, 
Moilee Coconut Sauce

— 18 —

Salade d'asperges et châtaignes d'eau  

Water Chestnut & Asparagus Salad  

— 15 —

Wrap de poulet, feta, épinards & herbes fraîches 
avec sauce tomate au fenugrec

Chicken, Feta, Spinach Mixed Herb Wrap, Tomato Fenugreek Sauce 

— 15 —

Tartare de bœuf avec des pickles d'oignons, concombre,
gunpowder épices indien et tuiles Namak Para

Beef Tartare with Pickled Onion, Cucumber,
Gunpowder Spiced with Namak Para Crackers

— 24 —

Tartare de betteraves, gunpowder épices indien et tuiles Namak Para  

Beet Root Tartare, Gunpowder Spiced, Tomato Sorbet  
with Namak Para Crackers

— 18 —

Tartare de gravlax de saumon, pickles de concombres,
tuiles et sauce aioli aux agrumes

Salmon Gravlax Tartare, Pickled Cucumber, Crackers, Citrus Aioli

— 20 —



VEGETARIAN



VEGAN



GLUTEN FREE



HIGH PROTEIN



LACTOSE FREE

Tous les prix sont indiqués en francs suisses (CHF) / All prices are listed in Swiss Francs (CHF)

MAIN COURSE

Pavé de saumon grillé, rösti aux lentilles et cottage cheese, asperges, sauce à la moutarde et estragon 🌱

Grilled Salmon, Lentil & Cottage Cheese Rösti, Asparagus, Mustard & Tarragon Sauce 🌱

— 32 —

Filet de bar poêlé, courgettes croustillantes, bouillon de lentilles dahl, pancake de riz et légumes

Pan-fried Sea Bass, Crispy Courgette, Dahl Broth, Vegetable Uttapam (Rice Pan Cake)

— 35 —

Fish & Chips de perche, sauce tartare

Battered Perch Fish & Chips, Tartar Sauce

— 30 —

Crevettes tandoori, risotto de riz rouge à la truffe 🌱

Tandoori Prawns, Red Rice Risotto with Truffle 🌱

— 32 —

Suprême de poulet fermier, rouleau de semoule aux courgettes et cerfeuil, sauce curry 🌱 P

Corn Fed Chicken Breast, Baby Courgette & Chervil Semolina Roll, Curry Sauce 🌱 P

— 30 —

Carré d'agneau fumé, ratatouille et terrine croustillante de pomme de terre au fenugrec

Smoked Rack of Lamb, Ratatouille, Crispy Fenugreek Potatoe Terrine

— 42 —

Filet de bœuf, rösti de pomme de terre, sauté d'épinards et sauce aux morilles et Madère

Fillet De Boeuf, Potato Rösti, Sautéed Spinach, Madeira Sauce with Morel

— 44 —

Tomahawk de boeuf, frites rustiques, trio de sauces (900 gr)

Tom-a-hawk Steak, Country Cut Fries, Trio of Sauces (900 gm)

— 130 —

Merci de commander ce plat au moins 24 heures à l'avance.

Please Order this Dish at Least 24 Hours in Advance.

Travers de porc, frites au piment et herbes

Pork Ribs, Chili & Herb French Fries

— 36 —

Biryani au poulet Matka

Matka Chicken Biryani

— 29 —



VEGETARIAN



VEGAN



GLUTEN FREE



HIGH PROTEIN



LACTOSE FREE

Tous les prix sont indiqués en francs suisses (CHF) / All prices are listed in Swiss Francs (CHF)

MAIN COURSE

Courgette farcie aux épinard et cottage cheese, rösti de lentilles Mung
et sauce tomate épicée   

Baked Courgette Filled with Spinach & Cottage Cheese,
Mung Dal Rosti, Spicy Tomato Sauce   
— 28 —

Tagliatelles aux champignons mélangés, tomates confites, 
émulsion de sauge et pignons de pin grillés

Tagliatelle, Mixed Mushrooms, Sun-Dried Tomatoes, 
Sage Emulsion, & Toasted Pine Nuts
— 26 —

SIDE DISH

Légumes vapeur

Steamed Vegetables
— 7 —

Tranche de chou-fleur au barbecue

Barbequed Cauliflower Steak
— 7 —

Purée de pomme de terre au parmesan et ciboulette

Chive & Parmesan Mashed Potatoes
— 8 —

Frites rustiques

Country Cut Fries
— 8 —

Frites masala

Masala French Fries
— 6 —

Frites au cheddar

Cheesy Cheddar Fries
— 9 —

Mélange de jeunes pousses

Mixed Salad
— 7 —



VEGETARIAN



VEGAN



GLUTEN FREE



HIGH PROTEIN



LACTOSE FREE

Tous les prix sont indiqués en francs suisses (CHF) / All prices are listed in Swiss Francs (CHF)

DESSERTS MAISON

Lassi glacé aux dates, ghevar au miel en nid d'abeille

Frozen Date Lassi & Honey Comb Ghevar

— 10 —

Perles de tapioca à la mangue, mysore pak à la cacahuète, glace à la rose 🌱

Mango Sago with Peanut Mysore Pak & Rose Ice Cream 🌱

— 12 —

Cheesecake Indien

Vermicelles de blé complet rôtis à la pistache, fromage frais et chocolat noir

Indian Cheese Cake

Roasted Wholemeal Seviyan with Pistachio, Cream Cheese & Dark Chocolate

— 13 —

Pudding à la noix de coco, ananas et murabba façon 🌱

pina colada, glace à la cannelle

Pina Colada Pudding with Pineapple Murabba, Cinnamon Ice Cream 🌱

— 11 —

Fondant au chocolat et flocons d'avoine au cœur coulant avec
une glace à la vanille

Chocolate Oatmeal Lava Cake, Vanilla Ice Cream

— 12 —

MENU ENFANT / KIDS MENU

Mini Pizza

— 12 —

Mini burgers avec des frites

Mini Burgers with Fries

— 12 —

Pâtes à la sauce tomate

Pasta with Tomato Sauce

— 12 —

Nuggets de poulet avec frites

Chicken Nuggets with Fries

— 12 —



VEGETARIAN



VEGAN



GLUTEN FREE



HIGH PROTEIN



LACTOSE FREE

Tous les prix sont indiqués en francs suisses (CHF) / All prices are listed in Swiss Francs (CHF)

NOTE

Allergies:

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.

Allergies:

Upon request, our staff will gladly inform you about the ingredients in Our dishes that may cause allergies or intolerances.

Origines des viandes et poissons:

Leur provenance peut changer en fonction des fournisseurs, arrivages et saisons. Nous tenons un tableau actualisé de ces provenances au bar et nous vous renseignons volontiers.

Origin of Meats & Fish:

The origin of our meats & fish may vary depending on suppliers, arrivals, & seasons. We maintain an updated list of these origins at the bar & are happy to provide you with more information.

Prix:

Tous les prix s'entendent en francs suisses, service et TVA 8.1% incluse.

Prices:

All prices are in Swiss Francs, Service & VAT at 8.1% Included.

Ages de consommation pour l'alcool:

16 ans minimum pour la bière, le vin et les vins de fruits.

18 ans pour tout autre alcool dont spiritueux, apéritifs et alcopops.

Minimum Drinking Ages for Alcohol:

16 Years old for Beer, Wine, & Fruit Wines.

18 Years old for all other Alcoholic Beverages, Including Spirits, Aperitifs, & Alcopops.