

Notre cuisine est à l'image de la région : une adresse réservée aux épicuriens.

Notre concept est entièrement basé sur des produits locaux et de saison et c'est pour cela que nous entretenons de forts liens avec nos producteurs. Nous faisons en sorte que le plus de produits possible viennent directement de Salavaux et de ses alentours et le moins possible en dehors de la Suisse.

Il est très important pour nous que le Château Salavaux soit un lieu de rencontre pour tous.

La nature et les saisons décident des produits qui figurent au menu. Avec notre chef de cuisine, Philippe Bouteille, nous développons constamment de nouvelles idées, toujours dans le but de vous surprendre et surtout, de vous régaler. Veuillez nous informer de toute intolérance ou allergie.

Unsere Küche ist wie die Region: Ein Geheimtipp für Geniesser

Wir legen ein besonderes Augenmerk auf lokale und saisonale Produkte. Uns liegt der Kontakt zu jedem unserer Produzenten und Freunden sehr am Herzen. Bei uns kommen so viele Produkte wie möglich direkt aus Salavaux und so wenig wie nötig ausserhalb der Schweiz.

Es ist uns ein grosses Anliegen, dass das Hotel & Restaurant Château Salavaux ein Treffpunkt für alle ist.

Bei uns ist nichts in Stein gemeisselt. Natur und Saison entscheiden, welche Produkte auf die Karte kommen. Zusammen mit unserem Küchenchef, Philippe Bouteille entwickeln wir stetig neue Ideen, um Sie zu überraschen. Bitte informieren Sie uns über allfällige Intoleranzen oder Allergien.

CARTE BLANCHE
ÜBERRASCHUNGS MENU

Laissez-vous surprendre tous les soirs et le dimanche midi par le menu Carte Blanche de notre chef de cuisine Philippe Bouteille et son équipe.

Lassen Sie sich jeweils am Abend und am Sonntagmittag vom Menü Carte Blanche unseres Küchenchefs Philippe Bouteille und seinem Team überraschen.

Menu à 3 plats

3 Gang Menü

85.-

Menu à 4 plats

4 Gang Menü

105.-

Menu à 5 plats

5 Gang Menü

120.-

Prix en CHF incluant une TVA de 7.7%. À l'exception du foie gras de canard, des saint-jacques et du Cabillaud (France), toutes nos viandes et nos poissons proviennent exclusivement de Suisse.
Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt. Mit Ausnahme von Entenleber, Jakobsmuscheln und Kabeljau (Frankreich), stammt all unser Fleisch und Fisch aus der Schweiz.

ENTRÉE
VORSPEISE

CARPACCIO DE BŒUF MARINÉ

Duxelle de champignons truffée | Betteraves | Boule de Belp

MARINIERTES CARPACCIO VOM RIND

Getrüffelte Saisonpilze | Randen | Belper Knolle

32.-

FOIE GRAS DE CANARD

Macaron pomme | Pain d'épices

FOIE GRAS VON DER ENTE

Apfel Macaron | Lebkuchen

36.-

CABILLAUD EN BRANDADE

Lait d'agrumes | Pain grillé

BRANDADE VOM KABELJAU

Zitrusmilch | Geröstetes Brot

28.-

SALSIFIS VINAIGRETTE

Chèvre fumé | Crumble noisette

SCHWARZWURZELN MIT VINAIGRETTE

Geräucherter Ziegenkäse | Haselnusscrumble

26.-

ŒUF PARFAIT DE SAINT-AUBIN

Panais | Émulsion foie

PERFEKT POCHIERTES EI AUS SAINT AUBIN

Pastinaken | Heuschaum

24.-

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

FILET DE BŒUF LIMOUSIN

Betteraves colorées | Pickels | Jus de bœuf balsamique

FILET VOM LIMOUSIN-RIND

Bunte Randen | Pickels | Balsamico Reduktion

62.-

CÔTE DE VEAU RÔTIE (POUR DEUX)

Chou-fleur braisé | Crémeux de racines | Échalotes confites au Pinot Noir

GEBRATENES KALBSKOTELETT (FÜR ZWEI PERSONEN)

Geschmorter Blumenkohl | Cremiges Wurzelgemüse | Konfierte Pinot Noir Schalotte

74.- p.P.

COCHON DE LA FERME DÉCLINÉ

Poitrine | Atriau | Joue confite

Lentilles vaudoises | Épices douces

VARIATION VOM SCHWEIN VOM BAUERNHOF

Brust | Adrio | Eingelegte Backe

Waadtländer Linsen | Süsse Gewürze

48.-

Prix en CHF incluant une TVA de 7.7%. À l'exception du foie gras de canard, des saint-jacques et du Cabillaud (France), toutes nos viandes et nos poissons proviennent exclusivement de Suisse.

Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt. Mit Ausnahme von Entenleber, Jakobsmuscheln und Kabeljau (Frankreich), stammt all unser Fleisch und Fisch aus der Schweiz.

SAINT JACQUES RÔTIES

Céleri | Salsifis | Café

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

Sellerie | Schwarzwurzeln | Kaffee

54.-

OMBLE CHEVALIER DE LA RIVIERA VAUDOISE

Racines | Panisse | Vierge

SAIBLING AUS DER WAADTLÄNDER RIVIERA

Wurzelgemüse | Kichererbsen | Vierge

44.-

DÉCLINAISON AUTOUR DU RIZ DU VULLY

Croustillant | Aérien | Onctueux

VARIATION RUND UM DEN VULLY REIS

Knusprig | Luftig | Cremig

36.-

Prix en CHF incluant une TVA de 7.7%. À l'exception du foie gras de canard, des saint-jacques et du Cabillaud (France), toutes nos viandes et nos poissons proviennent exclusivement de Suisse.

Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt. Mit Ausnahme von Entenleber, Jakobsmuscheln und Kabeljau (Frankreich), stammt all unser Fleisch und Fisch aus der Schweiz.

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

Senteurs d'épicéa | Génépi

GEBRANNTÉ CRÈME

Fichtenduft | Génépi

17.-

FINGER BROWNIE

Noisette | Chocolat | Glace Jivara

BROWNIE FINGER

Haselnuss | Schokolade | Jivara-Eis

17.-

GYOZAS ANANAS

Réduction d'orange | Poivre Séchuan

ANANAS GYOZAS

Orangenreduktion | Sechuanpfeffer

17.-

FROMAGES DE NOTRE RÉGION

KÄSE AUS UNSERER REGION

19.-

DOUCEURS ARTISANALES GLACÉES DE MORAT

GLACE AUS MURTEN

4.- BOULE/KUGEL

