

**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-nous vous surprendre avec le menu du jour de notre chef Philippe Bouteille. Menu à 3 ou 4 plats pour l'ensemble des convives.

Lassen Sie sich vom Tagesmenü unsers Küchenchefs Philippe Bouteille überraschen. 3 oder 4-Gang-Menü für alle Gäste.

**Menu à 3 plats**

**3 Gang Menü**

75.-

**Menu à 4 plats**

**4 Gang Menü**

95.-

ENTRÉE  
VORSPEISE

**LE JARDIN DU VILLAGE**

Jeunes pousses de printemps | Légumes cuits et crus

**DER DORFGARTEN**

Junger Frühlingsalat | Gekochtes und rohes Saison Gemüse

22.-

**ŒUF BIO DE ST AUBIN MEURETTE**

Oignon | Vin du Vully | Lard sec

**BIO-EI AUS ST AUBIN MEURETTE**

Zwiebel | Vully-Wein | Trockener Speck

24.-

**SPHÈRES DE MONT VULLY**

Crèmeux alénois | Céleri | Poivre

**ZARTSCHMELZENDE KUGELN VOM MONT VULLY KÄSE**

Gartenkresse | Sellerie | Pfeffer

26.-

**SAUMON DES GRISONS SNACKÉ**

Quinoa | Pak Choi | Miso

**BÜNDNER LACHS KURZ ANGEBRATEN**

Quinoa | Pak Choi | Miso

28.-

PLAT PRINCIPAL  
HAUPTSPEISE

**BOEUF LIMOUSIN DE LA FERME**

Filet rôti | Joue confite | Cromesquis de langue | Agria fumée  
Moutarde Vaudoise

**LIMOUSIN-RIND VOM NACHBARSHOF**

Gebratenes Filet | Konfierte Backe | Cromesquis von der Rindszunge  
Geräucherte Agriakartoffel | Waadtländer Senf

58.-

**LAGNEAU DE L'EMMENTAL**

Pois chiche du village | Condiment anisé Vadouvan

**LAMM AUS DEM EMMENTAL**

Kichererbsen aus dem Dorf | Anisgewürz Vadouvan

62.-

**TOURNEDOS DE CABILAUD 55 DEGRÉS**

Raviolis marins | Bouillon de crevettes suisse | Coriandre

**TOURNEDOS VOM KABELJAU 55 GRAD**

Meeresravioli | Bouillon aus Schweizer Garnelen | Koriander

52.-

**L'ÉPI DE MAÏS DU VULLY, POLENTA DÉCLINÉE**

Crémeuse | Croustillante | Aérienne

**VARIATION VON DER VULLY-POLENTA**

Cremig | Knusprig | Luftig

28.-

## DESSERT

### **DÔME CHOCOLAT LAIT**

Coeur citronnelle | Yaourt glacé

### **KUPPEL AUS MILCHSCHOKOLADE**

Herz aus Zitronengras | Joghurt-Eis

16.-

### **PAVLOVA CRÈME DOUBLE**

Parfum d'hibiscus

### **PAVLOVA DOPPELRAHM**

Hibiskus-Duft

16.-

### **ANANAS CONFIT**

Sablé romarin | Glace miel du Vully

### **KANDIERTE ANANAS**

Rosmarin Keks | Honig-Eis aus Vully

16.-

### **FROMAGES DE NOTRE RÉGION**

Gelée de fruits de l'automne dernier | Fruits secs

### **KÄSE AUS UNSERER REGION**

Hausgemachter Früchtegelee vom letzten Herbst | Trockenfrüchte

18.-

### **DOUCEURS ARTISANALES GLACÉES DE MORAT**

#### **GLACE AUS MURTEN**

4.- BOULE/KUGEL