

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.



MENU DÉGUSTATION CARTE BLANCHE

LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE PAR LE MENU DÉGUSTATION CARTE BLANCHE
DE NOTRE CHEF DE CUISINE PHILIPPE BOUTEILLE ET SON ÉQUIPE.

LASSEN SIE SICH VOM DEGUSTATIONS MENÜ CARTE BLANCHE UNSERES
KÜCHENCHEFS PHILIPPE BOUTEILLE UND SEINEM TEAM ÜBERRASCHEN.

MENU 3 PLATS

3 GANG MENÜ

100.-

MENU 4 PLATS

4 GANG MENÜ

120.-

MENU 5 PLATS

5 GANG MENÜ

140.-

FROMAGES DE LA FROMAGERIE JUMI

KÄSE VON DER KÄSEREI JUMI

20.-

LE MENU CARTE BLANCHE EST PROPOSÉ POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

DAS MENÜ CARTE BLANCHE KANN NUR FÜR DEN GANZEN TISCH BESTELLT WERDEN

ACCOMPAGNEMENT DE VINS

WEINBEGLEITUNG

3 VERRES / 3 GLAS

45.-

4 VERRES / 4 GLAS

60.-

5 VERRES / 5 GLAS

70.-

ENTRÉE
VORSPEISE

SALADE DU JARDIN DE LA FERME BIOBLASER
LÉGUMES CRUS ET CUIITS | VINAIGRETTE PRINTANIÈRE

GARTENSALAT VOM NACHBARSHOF BIOBLASER
ROHES UND GEKOCHTES GEMÜSE | FRÜHLINGS-VINAIGRETTE

22.-

FROMAGE FRAIS AUX NOIX DU VILLAGE
CONCOMBRE DECLINÉ | PAIN GRILLÉ
FRISCHKÄSE MIT WALNÜSSEN AUS DEM DORF
VARIANTION DER GURKE | GERÖSTETES BROT

26.-

QUEUE DE HOMARD RÔTIE
BISQUE DE CARCASSES
AGRUME | GINGEMBRE | CITRONELLE

HUMMERSCHWANZ RÔTI
BISQUE AUS DEN KARKASSEN
ZITRUS | INGWER | ZITRONENGRAS

38.-

TATAKI DE BOEUF DU PAYS
CAROTTE | ORANGE | SÉSAME
TATAKI VOM LOKALEN RIND
KAROTTE | ORANGE | SESAM

34.-

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

FILET DE BOEUF SWISS BLACK ANGUS

PRESSÉ DE POMME DE TERRE AGRIA | JUS PINOT NOIR
BLETTES DU VILLAGE COLORÉES | CHIMICHURRI

FILET VOM RIND SWISS BLACK ANGUS

PRESSÉ VON DER AGRIA KARTOFFEL | PINOT NOIR JUS
MEHRFARBIGER MANGOLD | CHIMICHURRI

62.-

PAVÉ DE MAIGRE RÔTI

FENOUIL | COURGETTES | SALICORNE

FILET VOM ADLERFISCH RÔTI

FENCHEL | ZUCCHINI | SEESPARGEL

46.-

RISOTTO AUX LÉGUMES PRINTANIER

MASCARPONE | EMULSION D'AGRUMES

RISOTTO MIT FRÜHLINGSGEMÜSE

MASCARPONE | ZITRUS EMULSION

34.-

DESSERT

DESSERT DU JOUR

TAGESDESSERT

18.-

COQUE MERINGUÉE

TARTAR DE FRAISE | L'HUILE D'OLIVE | GLACE VERVEINE

BAISERSCHALE

ERDBEER TARTAR | OLIVENÖL | VERVEINE GLACE

18.-

MI CUIT AU CHOCOLAT

CERISES CRUES ET CUITES | GLACE AMANDE

SCHOKOLADEN MI-CUIT

ROHE UND GEKOCHTE KIRSCHEN | MANDEL GLACE

20.-

FROMAGES DE LA FROMAGERIE JUMI

KÄSE VON DER KÄSEREI JUMI

20.-

DOUCEURS GLACÉES & SORBETS FAIT MAISON

HAUSGEMACHTE GLACES & SORBETS

5.-

BOULE / KUGEL



PREIS EN CHF INCLUANT UNE TVA DE 8.1%. SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS SUR L'ORIGINE DE NOS PRODUITS, VEUILLEZ VOUS ADRESSER AU PERSONNEL DE SERVICE. VEUILLEZ NOUS INFORMER DE TOUTE INTOLÉRANCE OU ALLERGIE. PREISE IN CHF UND INKLUSIVE 8.1% MWST. BEI FRAGEN ZUR HERKUNFT UNSERER PRODUKTE, FRAGEN SIE BITTE DAS SERVICEPERSONAL. BITTE INFORMIEREN SIE UNS ÜBER ALLFÄLLIGE INTOLERANZEN ODER ALLERGIEEN.

MENU RÉGIONAL N°6
AUTOUR DE LA TOMATE DE SALAVAU
REGIONALES MENÜ N°6
RUND UM DIE SALAVAU TOMATEN

GREEN ZEBRA FARCIE DE BURRATA FRIBOURGEOISE
BASILIC | PIGNONS DE PIN
GREEN ZEBRA GEFÜLLT MIT FREIBURGER BURRATA
BASILIKUM | PINIENKERNEN

26.-

RAVIOLE OUVERTE AUX TOMATES CONDIMENTÉES
ŒUF PARFAIT DE SAINT AUBIN | FROMAGE VULLY RÉSERVE
OFFENER RAVIOLO MIT GEWÜRZTEN TOMATEN
ŒUF PARFAIT AUS SAINT AUBIN | VULLY RÉSERVE KÄSE

29.-

FILET DE BŒUF LIMOUSIN RÔTI
AGRIA TOMATÉE | TOMATE ANANAS ET ROSE DE BERNE
JUS PINOT NOIR | SAUCE BARBECUE
GEBRATENES FILET VOM LIMOUSIN RIND
TOMATIERTE AGRIA KARTOFFEL | ANANAS UND BERNER ROSE TOMATE |
PINOT NOIR JUS | BARBECUE SAUCE

62.-

SORBET

FROMAGES DE NOTRE RÉGION
FOCACCIA À LA TOMATE
KÄSE AUS UNSERER REGION
TOMATEN FOCACCIA

19.-

SABLÉ AUX TOMATES MULTICOLORES
CHANTILLY TOMATES SÉCHÉES | ROMARIN
MEHRFARBIGES TOMATEN SABLÉ
SCHLAGSAHNE AUS GETROCKNETEN TOMATEN | ROSMARIN

19.-

Menu à
CHF 140.-

1 Entrée / Plat / Fromage ou Dessert
1 Vorspeise / Hauptgang / Käse oder Dessert
CHF 105.-