

**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.

Veillez 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
BLETTES COLORÉES | COULIS DE FEUILLES
AMANDES TORRÉFIÉES

FRISCHKÄSE MIT WALNÜSSEN AUS DEM DORF
MEHRFARBIGER MANGOLD | COULIS AUS DEN BLÄTTERN
GERÖSTETE MANDELN

28.-

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

VOLAILLE DES 3 LACS DÉCLINÉE
SUPRÊME EN BALLOTTINE | RAVIOLES DE CUISSE
MOUSSELINE DE POMME DE TERRE AGRIA TRUFFÉE
CHOUX VERT | CHAMPIGNONS | JUS DE VOLAILLE

ZWEIERLEI VOM SEELÄNDER GEFLÜGEL
GEFÜLLTE BRUST | RAVIOLI VOM SCHENKEL
MOUSSELINE VON DER GETRÜFFELTEN AGRIA
KARTOFFEL GRÜNKOHL | CHAMPIGNONS | GEFLÜGELJUS

56.-

TURBOT RÔTI

PETITS POIS | ASPERGES | MORILLES
SYPHON BÉARNAISE

TURBOT RÔTI

ERBSEN | SPARGELN | MORCHELN
SYPHON BÉARNAISE

54.-

RISOTTO AUX LÉGUMES PRINTANIERS

MASCARPONE | EMULSION D'AGRUMES

RISOTTO MIT FRÜHLINGSGEMÜSE

MASCARPONE | ZITRUS EMULSION

34.-

DESSERT

DESSERT DU JOUR

TAGESDESSERT

20.-

MERINGUES CRÈME DOUBLE

AGRUMES FRAIS ET CONFITS | SORBET BERGAMOTE

MERINGUES MIT DOPPELRAHM

FRISCHE UND KANDIERTE ZITRUSFRÜCHTE
BERGAMOTTE SORBET

20.-

BABA AU MARC DE TRAMINER DU CHÂTEAU DE PRAZ CHANTILLY SÉCHUAN

BABA AU MARC DE TRAMINER VON CHÂTEAU DE PRAZ
SÉCHUAN SAHNE

20.-

FROMAGES DE LA FROMAGERIE JUMI

KÄSE VON DER KÄSEREI JUMI

20.-

DOUCEURS GLACÉES & SORBETS FAIT MAISON

HAUSGEMACHTE GLACES & SORBETS

6.-

BOULE / KUGEL



PRIX 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.