

**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 unserer Küchenchefs Philippe Bouteille und seinem Team überraschen.

***MENU 3 PLATS  
3 GANG MENÜ***

95.-

***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*

55.-

*5 VERRES / 5 GLAS*

65.-

**ENTRÉE  
VORSPEISE**

**FROMAGE FRAIS AUX NOIX DU VILLAGE**  
SALSIFIS CONFITS | PANAIS | VINAIGRETTE NOISETTE

**FRISCHKÄSE MIT WALNÜSSEN AUS DEM DORF**  
KANDIERTE SCHWARZWURZELN | PASTINAKEN  
HASELNUSS-VINAIGRETTE

28.-

**SAINT JACQUES DES CÔTES BRETONNES**  
BETTERAVES JAUNES DE BIO BLASER CRUES ET CUITES  
MARINADE TRUFFÉE  
**JAKOBSMUSCHELN VON DER KÜSTE DER BRETAGNE**  
GELBE RANDEN ROH UND GEKOCHT VOM BIO HOF BLASER  
TRÜFFELMARINADE

34.-

**CARPACCIO DE CERF**  
CHANTERELLES | BETTERAVE | BELPER KNOLLE

**CARPACCIO VOM HIRSCH**  
PFIFFERLINGE | RANDE | BELPER KNOLLE

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**

54.-

**CABILLAUD BASSE TEMPÉRATURE**  
**COQUES ET PALOURDES MARINIÈRES**  
**PAK CHOI | POIREAUX | CÉLERI | CORIANDRE**  
**BOUILLON D'ARÊTES RELEVÉ**

**KABELJAU BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEGART**  
**HERZ- UND VENUSMUSCHELN MARINIERT**  
**PAK CHOI | LAUCH | SELLERIE | KORIANDER**  
**FISCH BOUILLON**

51.-

**RISOTTO LIÉ AU MASCARPONE**  
**LÉGUMES RACINES DE SALAVAUX | BAIES ROSES**

**RISOTTO MIT MASCARPONE**  
**WURZELGEMÜSE AUS SALAVAUX | ROSA PFEFFER**

32.-

**SUPPLÉMENT TRUFFE DU SEELAND / MIT SEELÄNDER TRÜFFEL**

+10.-

## DESSERT

### DESSERT DU JOUR

#### TAGESDESSERT

19.-

#### MERINGUES CRÈME DOUBLE

AGRUMES FRAIS ET CONFITS | SORBET BERGAMOTE

#### MERINGUES MIT DOPPELRAHM

FRISCHE UND KANDIERTE ZITRUSFRÜCHTE  
BERGAMOTTE SORBET

19.-

#### BABA AU MARC DE TRAMINER DU CHÂTEAU DE PRAZ CHANTILLY SÉCHUAN

#### BABA AU MARC DE TRAMINER VON CHÂTEAU DE PRAZ SÉCHUAN SAHNE

19.-

#### FROMAGES DE LA FROMAGERIE JUMI

#### KÄSE VON DER KÄSEREI JUMI

20.-

#### DOUCEURS ARTISANALES GLACÉES DE LA GELATERIA EMILIA À MORAT

#### HAUSGEMACHTE GLACE VON DER GELATERIA EMILIA IN MURTEN

5.- 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.