

**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**

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

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

34.-

**CHEVREUIL FAÇON GRAVLAX**  
CAROTTE | ORANGE | POIVRE DE KAMPOT

**REH NACH GRAVLAX ART**  
KAROTTE | ORANGE | KAMPOT PFEFFER

38.-

**LÉGUMES D'AUTOMNE**  
FROMAGE FRAIS | MARRON  
VINAIGRETTE À L'HUILE DE NOIX DE LA RÉGION

**HERBSTGEMÜSE**  
FRISCHKÄSE | MARRONI  
VINAIGRETTE AUS LOKALEM NUSSÖL

29.-

**PLAT PRINCIPAL**  
**HAUPTSPEISE**

**DÉCLINAISON DE CERF**

FILET MIGNON | CIVET EFFILOCHÉ | GIN DE NEUCHÂTEL

**VARIATION VOM HIRSCH**

FILET MIGNON | SCHULTER GEZUPFT | GIN AUS NEUCHÂTEL

52.-

**SELLE DE CHEVREUIL RÔTIE POUR DEUX**  
**SAUCES AIRELLES ET GENIÈVRE**

**GEBRATENER REHRÜCKEN FÜR ZWEI**  
**PREISELBEER- UND WACHOLDERSAUCEN**

140.-

*UNE GARNITURE DE CHASSE TRADITIONNELLE ACCOMPAGNE NOS PLATS*  
*EINE TRADITIONELLE JAGDBEILAGE BEGLEITET UNSERE WILDGERICHTE*

**RISOTTO LIÉ AU JUS DE CHASSE**

JAMBON CRU DE GIBIER

POIRE | CHAMPIGNONS | ÉMULSION NOIX

**RISOTTO MIT WILDJUS**

ROHSCHINKEN VOM WILD

BIRNE | PILZE | WALNUSS EMULSION

39.-

**RISOTTO VÉGÉTAL ET AUTOMNAL**

POIRE | CHAMPIGNONS | ÉMULSION NOIX

**VEGETARISCHES HERBSTRISOTTO**

BIRNE | PILZE | WALNUSS EMULSION

32.-

## DESSERT

### DESSERT DU JOUR

#### TAGESDESSERT

19.-

**POIRE BELLE HÉLÈNE**  
NOISETTE | TONKA | CHOCOLAT CHAUD

**BIRNE BELLE HÉLÈNE**  
HASELNUSS | TONKA | HEISSE SCHOKOLADE

19.-

**TARTELETTE MACARON**  
CHOCOLAT BLANC | MARRON | CASSIS

**MACARON TARTELETTE**  
WEISSE SCHOKOLADE | MARRONI | CASSIS

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.