

**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.

**CARTE BLANCHE**  
**ÜBERRASCHUNGSMENÜ**

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

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

**MENU À 3 PLATS**  
**3 GANG MENÜ**

90.-

**MENU À 4 PLATS**  
**4 GANG MENÜ**

115.-

**MENU À 5 PLATS**  
**5 GANG MENÜ**

130.-

**ACCOMPAGNEMENT DE VINS**  
**WEINBEGLEITUNG**

**3 VERRES / 3 GLAS**

45.-

**4 VERRES / 4 GLAS**

55.-

**5 VERRES / 5 GLAS**

65.-

**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 Allergien.**

**MENU RÉGIONAL N°3**  
**REGIONALES MENÜ N°3**

**L'ASPERGE DE SALAVAUX ET L'ŒUF DE SAINT-AUBIN**  
MIMOSA | RAIFORT | NOISETTE

**DER SPARGEL AUS SALAVAUX UND DAS EI AUS SAINT AUBIN**  
MIMOSA | MEERRETTICH | HASELNUSS

28.-

**AVEC PATA NEGRA RÉSERVE 18 MOIS**  
DES FRÈRES ALCALA DE VAUMARCUS À NEUCHÂTEL

**MIT PATA NEGRA RÉSERVE 18 MONATE**  
VON DEN GEBRÜDERN ALCALA AUS VAUMARCUS IN NEUCHÂTEL

20g / 15.-

\*\*\*

**RAVIOLE DE CHÈVRE FRAIS DE FOREL**  
BLETTES CRUES ET CUITES DU VILLAGE | CITRON DU JARDIN

**RAVIOLO MIT FRISCHKÄSE AUS FOREL**  
ROHER UND GEKOCHTER MANGOLD AUS DEM DORF  
ZITRONE AUS DEM GARTEN

34.-

\*\*\*

**DÉCLINAISON DE VOLAILLE DU SEELAND**  
**POITRINE RÔTIE | CUISSE CROUSTILLANTE | SOT L'Y LAISSE CONFITS**  
PRESSÉ D'AGRIA TRUFFÉ | POINTES VERTES | JUS PINOT NOIR DU VULLY

**VARIATION VOM SEELÄNDER GEFLÜGEL**  
**GEBRATENE BRUST | KNUSPRIGER SCHENKEL | SOT L'Y LAISSE KANDIERT**  
PRESSEÉ VON DER GETRÜFFELTEN AGRIA KARTOFFEL | GRÜNE SPARGELSPITZEN |  
VULLY PINOT NOIR JUS

54.-

\*\*\*

**FROMAGES DE NOTRE RÉGION**  
**KÄSE AUS UNSERER REGION**

19.-

\*\*\*

**PAVLOVA PRINTANIÈRE**  
RHUBARBE CONFITE DE BIO BLASER À SALAVAUX | HIBISCUS GLACÉ

**FRÜHLINGSHAFTE PAVLOVA**  
KANDIERTER RHABARBER VOM BIOHOF BLASER IN SALAVAUX | HIBISKUS EIS

19.-

**MENU COMPLET**

CHF 140.-

**sans fromage / ohne Käse**

CHF 125.-

DESSERT

**DESSERT DU JOUR**

**TAGESDESSERT**

18.-

**PAVLOVA PRINTANIÈRE**  
RHUBARBE CONFITE DE BIO BLASER  
HIBISCUS GLACÉ

**FRÜHLINGSHAFTE PAVLOVA**  
KANDIERTER RHABARBER VOM BIOHOF BLASER  
HIBISKUS EIS

19-

**FROMAGES DE NOTRE RÉGION**

**KÄSE AUS UNSERER REGION**

19.-

**DOUCEURS ARTISANALES GLACÉES DE MORAT**

**HAUSGEMACHTE GLACE AUS MURTEN**

5.- BOULE/KUGEL