

**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

40.-

4 VERRES / 4 GLAS

50.-

5 VERRES / 5 GLAS

60.-

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°2
REGIONALES MENÜ N°2

OMBLE MI-CUIT DE LA RIVIERA VAUDOISE
FENOUIL | AGRUME | YAOURT GLACÉ
SAIBLING MI-CUIT VON DER WAADTLÄNDER RIVIERA
FENCHEL | ZITRUSFRÜCHTE | JOGHURT EIS

34.-

L'OEUF DE SAINT AUBIN MOLLET FRIT
OIGNON BLANC | FROMAGE DU VULLY | AIL NOIR VAUDOIS
SANFT POCHIERTES UND PANIERTES EI AUS SAINT AUBIN
WEISSE ZWIEBEL | VULLY KÄSE |
SCHWARZER WAADTLÄNDER KNOBLAUCH

26.-

LE COCHON DE LA FERME
POITRINE GRILLÉE | JOUE CONFITE | RAVIOLE DE JARRET
MAÏS DE SALAVAUX | CHORIZO | PINOT NOIR DU VULLY

DAS SCHWEIN VOM BAUERNHOF
GEGRILLTE BRUST | KONFIERTE WANGE | HAXEN RAVIOLI
MAIS AUS SALAVAUX | CHORIZO | VULLY PINOT NOIR

52.-

FROMAGES DE NOTRE RÉGION

KÄSE AUS UNSERER REGION

19.-

MERINGUE CRÈME DOUBLE
CHOCOLAT | POIRE | CRUMBLE

MERINGUE DOPPELRAHM
SCHOKOLADE | BIRNE | STREUSEL

18.-

MENU COMPLET

CHF 135.-

sans fromage / ohne Käse

CHF 120.-

LES PLATS PEUVENT ÉGALEMENT ÊTRE COMMANDÉS À LA CARTE.
SUGGESTION VÉGÉTARIENNE DISPONIBLE.
DIE EINZELNEN GÄNGE KÖNNEN AUCH À LA CARTE BESTELLT WERDEN.
VEGETARISCHE ALTERNATIVEN VERFÜGBAR.