

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. Veuillez 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 DU JOUR MIDI

MITTAGSMENÜ

12h - 14h

ENTRÉE & PLAT PRINCIPAL

VORSPEISE & HAUPTGANG

29.-

AVEC 1DL VIN & EAU MINERAL

MIT 1DL WEIN & MINERALWASSER

35.-

ENTRÉE
VORSPEISE

LE JARDIN DU VILLAGE

Jeunes pousses de printemps | Légumes cuits et crus

DER DORFGARTEN

Junger Frühlingssalat | Gekochtes und rohes Saison Gemüse

22.-

SPHÈRES DE MONTVULLY

Crémeux alénois | Céleri | Poivre

ZARTSCHMELZENDE KUGELN VOM MONTVULLY KÄSE

Gartenkresse | Sellerie | Pfeffer

26.-

SAUMON DES GRISONS SNACKÉ

Quinoa | Pak Choi | Miso

BÜNDNER LACHS KURZ ANGEBRATEN

Quinoa | Pak Choi | Miso

28.-

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

ENTRECÔTE « BLACK ANGUS » DE LA FERME

Pommes grenailles en persillade | Légumes de saison | Beurre à l'ail des ours

ENTRECÔTE « BLACK ANGUS » VOM NACHBARSHOF

Petersilienkartoffeln | Saisongemüse | Bärlauchbutter

42.-

PERCHES DE LOË FAÇON GRENOBLOISE

Panisses frites | Sauce tartare

EGLIFILETS VON DER PERCHE LOË NACH GRENOBLER ART

Gebratene Panisses | Tartarsauce

44.-

TARTARE DE BŒUF 120/180G

Pommes frites maison | Petite verdure

TATAR VOM RIND 120/180G

Hausgemachte Pommes Frites | Grüner Salat

28.- /38.-

L'ÉPI DE MAÏS DU VULLY, POLENTA DÉCLINÉE

Crémeuse | Croustillante | Aérienne

VARIATION VON DER VULLY-POLENTA

Cremig | Knusprig | Luftig

28.-

DESSERT

DÔME CHOCOLAT LAIT

Coeur citronnelle | Yaourt glacé

KUPPEL AUS MILCHSCHOKOLADE

Herz aus Zitronengras | Joghurt-Eis

16.-

PAVLOVA CRÈME DOUBLE

Parfum d'hibiscus

PAVLOVA DOPPELRAHM

Hibiskus-Duft

16.-

ANANAS CONFIT

Sablé romarin | Glace miel du Vully

KANDIERTE ANANAS

Rosmarin Keks | Honig-Eis aus Vully

16.-

FROMAGES DE NOTRE RÉGION

Gelée de fruits de l'automne dernier | Fruits secs

KÄSE AUS UNSERER REGION

Hausgemachter Früchtegelee vom letzten Herbst | Trockenfrüchte

18.-

DOUCEURS ARTISANALES GLACÉES DE MORAT

GLACE AUS MURTEN

4.- BOULE/KUGEL