

**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 Geheimitipp 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.

ENTRÉE
VORSPEISE

CRÈME DE LÉGUMES RACINES FAÇON CAPPUCINO
GRANOLA | FRUITS À COQUES

WURZELGEMÜSE CRÈME NACH CAPPUCINO ART
GRANOLA | VARIATION DER NUSS

26.-

SUCRINE ET LÉGUMES CRUS ET CUITS
VINAIGRETTE À L'HUILE DE NOIX DU VULLY

SUCRINE-SALAT UND ROHES UND GEKOCHTES GEMÜSE
VINAIGRETTE MIT WALNUSSÖL AUS DEM VULLY

24.-

CARPACCIO DE BOEUF MARINÉ
CHANTERELLES TRUFFÉES | VULLY RÉSERVE

CARPACCIO VOM MARINIERTEM RIND
GETRÜFFELTE PFIFFERLINGE | VULLY RÉSERVE

34.-

BRANDADE DE CABILAUD FROIDE
LAIT D'AGRUMES | TUILE DE PAIN

KALTE BRANDADE VOM KABELJAU
ZITRUSMILCH | GEBÄCK

32.-

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

JOUES DE COCHON DE LA FERME CONFITES
LENTILLES DU VULLY ET PETITS LÉGUMES AU JUS
KANDIERTE SCHWEINEBÄCKCHEN VOM NACHBARSHOF
VULLY LINSEN UND KLEINES GEMÜSE IM JUS

44.-

ENTRECÔTE DE BOEUF LIMOUSIN
FRICASSÉE DE LÉGUMES ET POMMES GRENAILLES
SAUCE AU VIN ROUGE ET ÉCHALOTE

ENTRECÔTE VOM LIMOUSIN RIND
GRENAILLE KARTOFFELN UND SAISONGEMÜSE
ROTWEINSAUCE MIT SCHALOTTEN

62.-

PERCHES LOË FAÇON GRENOBLOISE
PANISSES FRITES | SAUCE TARTARE
EGLIFILETS VON DER PERCHE LOË NACH GRENOBLER
ART PANISSES FRITES | TARTARSAUCE

48.-

RISOTTO AUX LÉGUMES D'HIVER
ÉMULSION NOISETTE | NOIX TORREFIÉES DE SALAVAU
RISOTTO MIT WINTERGEMÜSE
HASELNUSS EMULSION | GERÖSTETE WALNUSS AUS SALAVAU

36.-

DESSERT

DESSERT DU JOUR

TAGESDESSERT

16.-

CARPACCIO D'ANANAS MARINÉ
SORBET PASSION | CRUMBLE TONKA

CAPRACCIO VON DER MARINIERTEN ANANAS
SORBET PASSIONSFRUCHT | TONKA CRUMBLE

16.-

PAVLOVA GRIOTTINES
CASSIS | PAIN D'ÉPICES

PAVLOVA GRIOTTINES
SCHWARZE JOHANNISBEERE | LEBKUCHEN

18.-

FROMAGES DE NOTRE RÉGION

KÄSE AUS UNSERER REGION

19.-

DOUCEURS ARTISANALES GLACÉES DE MORAT

GLACE AUS MURTEN

4.50.- BOULE/KUGEL

Prix en CHF incluant une TVA de 7.7%/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 7.7%/8.1% MwSt. Bei Fragen zur Herkunft unserer Produkte Fragen Sie bitte das Servicepersonal. Bitte informieren Sie uns über allfällige Intoleranzen oder Allergien.