

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.



CARTE BLANCHE
ÜBERRASCHUNGS MENU

Laissez-nous vous surprendre avec le menu du jour de notre chef Philippe Bouteille. Menu à 3, 4 ou 5 plats pour l'ensemble des convives.

Lassen Sie sich vom Tagesmenü unsers Küchenchefs Philippe Bouteille überraschen. 3, 4 oder 5-Gang-Menü für alle Gäste.

Menu à 3 plats

3 Gang Menü

85.-

Menu à 4 plats

4 Gang Menü

105.-

Menu à 5 plats

5 Gang Menü

120.-

Prix en CHF incluant une TVA de 7.7%. À l'exception des anchois (Italie), toutes nos viandes et nos poissons proviennent exclusivement de Suisse. Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt. Mit Ausnahme von Sardellen (Italien), stammt all unser Fleisch und Fisch aus der Schweiz

ENTRÉE
VORSPEISE

TOMATES MULTICOLORES DE SALAVAU

Burrata | Fruits rouges | Basilic

BUNTE TOMATEN AUS SALAVAU

Burrata | Rote Früchte | Basilikum

26.-

ŒUF BIO DE SAINT AUBIN

Caponata | Câpres | Vadouvan

BIO-EI AUS SAINT AUBIN

Caponata | Kapern | Vadouvan

24.-

TATAKI DE SAUMON DE LOSTALLO

Épicéa | Chanterelles d'été | Miel

TATAKI VOM LACHS AUS LOSTALLO

Fichte | Sommerpilze | Honig

28.-

SALADE DE LÉGUMES CRUS ET CUITS

Esprit d'une Bagna Cauda

ROHER UND GEKOCHTER GEMÜSESALAT

Hausgemachte Bagna Cauda

22.-

Prix en CHF incluant une TVA de 7.7%. À l'exception des anchois (Italie),
toutes nos viandes et nos poissons proviennent exclusivement de Suisse.
Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt. Mit Ausnahme von Sardellen (Italien),
stammt all unser Fleisch und Fisch aus der Schweiz

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

MI CUIT DE BŒUF LIMOUSIN

Chimichurri | Aubergine | Miso

MI CUIT VOM LIMOUSIN-RIND

Chimichurri | Aubergine | Miso

59.-

DÉCLINAISON DE COCHON DE LA FERME

Comme un barbecue au jardin

VARIATION VOM SCHWEIN VOM NACHBARSHOF

Wie ein Grillfest im Garten

44.-

OMBLE RÔTI DE LA RIVIERA VAUDOISE

Oignon | Anchois | Rissoles bernoise

GEBRATENER SAIBLING AUS DER WAADTLÄNDER RIVIERA

Zwiebel | Sardelle | Berner Teigtaschen

42.-

L'ÉPI DE MAÏS DU VULLY, POLENTA DÉCLINÉE

Crémeuse | Croustillante | Aérienne

VARIATION VON DER VULLY-POLENTA

Cremig | Knusprig | Luftig

28.-

Prix en CHF incluant une TVA de 7.7%. À l'exception des anchois (Italie),
toutes nos viandes et nos poissons proviennent exclusivement de Suisse.
Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt. Mit Ausnahme von Sardellen (Italien),
stammt all unser Fleisch und Fisch aus der Schweiz

Prix en CHF incluant une TVA de 7.7%. À l'exception des anchois (Italie),
toutes nos viandes et nos poissons proviennent exclusivement de Suisse.
Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt. Mit Ausnahme von Sardellen (Italien),
stammt all unser Fleisch und Fisch aus der Schweiz

DESSERT

COQUE MERINGUÉE CRÈME DOUBLE

Fraise du Vully | Estragon | Olive

MERINGUESCHALE MIT DOPPELRAHM

Vully Erdbeere | Estragon | Olive

16.-

MACARON XXL

Chocolat | Framboise | Piment

MACARON XXL

Schokolade | Himbeere | Chili

16.-

TARTELETTE ROMARIN

Pêche pochée | Pinot Gris | Verveine

ROSMARIN-TÖRTCHEN

Pochierter Pfirsich | Pinot Gris | Verveine

16.-

FROMAGES DE NOTRE RÉGION

KÄSE AUS UNSERER REGION

18.-

DOUCEURS ARTISANALES GLACÉES DE MORAT

GLACE AUS MURTEN

4.- BOULE/KUGEL

Prix en CHF incluant une TVA de 7.7%. À l'exception des anchois (Italie),
toutes nos viandes et nos poissons proviennent exclusivement de Suisse.
Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt. Mit Ausnahme von Sardellen (Italien),
stammt all unser Fleisch und Fisch aus der Schweiz

