

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 DÉGUSTATION CARTE BLANCHE

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

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

MENU 3 PLATS

3 GANG MENÜ

100.-

MENU 4 PLATS

4 GANG MENÜ

120.-

MENU 5 PLATS

5 GANG MENÜ

140.-

FROMAGES DE LA FROMAGERIE JUMI

KÄSE VON DER KÄSEREI JUMI

20.-

ACCOMPAGNEMENT DE VINS

WEINBEGLEITUNG

3 VERRES / 3 GLAS

45.-

4 VERRES / 4 GLAS

60.-

5 VERRES / 5 GLAS

70.-

**POUR COMMENCER
ZUM STARTEN**

**LES FINES TRANCHES DE JAMBON CRU DE LA BERKEL
FEINE SCHEIBEN VOM ROHSCHINKEN VON DER BERKEL**

15.-

**ENTRÉE
VORSPEISE**

ASPERGES DU SEELAND GRILLÉES

AIL DES OURS | SIPHON DE BURRATA FUMÉE | NOISETTES DE DONATYRE

SPARGELN AUS DEM SEELAND GEGRILLT

BÄRLAUCH | GERÄUCHTER BURRATA SCHAUM | HASELNÜSSE AUS DONATYRE

28.-

TATAKI DE BŒUF LIMOUSIN DU PAYS

FÈVES | BLETTES DU VILLAGE | MAYONNAISE AU MISO

TATAKI VOM LOKALEN LIMOUSIN RIND

BOHNEN | MANGOLD AUS DEM DORF | MISO MAYONNAISE

34.-

SALADE DE LA FERME BIOBLASER

LÉGUMES DU SAISON | VINAIGRETTE AUX HERBES DU JARDIN

SALAT VOM BIOHOF BLASER

SAISONGEMÜSE | VINAIGRETTE AUS GARTENKRÄUTERN

24.-

RILLETTES DE LA PÊCHE DU JOUR DE PIERRE SCHAER

ORANGE | YUZU | FOCACCIA

RILLETTES VOM TAGESFANG VON PIERRE SCHAER

ORANGE | YUZU | FOCACCIA

32.-

ŒUF PARFAIT DE SAINT-AUBIN

PETITS POIS | GUANCIALE DU VILLAGE | PAIN GRILLÉ

ONSEN-EI AUS SAINT-AUBIN

ERBSEN | GUANCIALE AUS DEM DORF | GERÖSTETES BROT

28.-

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

PLAT PRINCIPAL DE NOTRE MENU CARTE BLANCHE
RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE SUR LE PLAT DU MOMENT

HAUPTGANG AUS UNSEREM MENÜ CARTE BLANCHE
ERKUNDIGEN SIE SICH BEIM TEAM NACH DEM SAISONALEM HAUPTGANG

PRIX DU JOUR / TAGESPREIS

FILET DE BŒUF DU PAYS RÔTI
BLETTES COLORÉES | CHIMICHURRI | JUS AU PINOT NOIR

GEBRATENES RINDERFILET AUS DER REGION
BUNTER MANGOLD | CHIMICHURRI | PINOT-NOIR-JUS

62.-

FILETS DE MAQUEREAU DE BRETAGNE
ASPERGES BLANCHES ET VERTES | SHISO | TEXTURE D'OIGNONS
JUS MOUTARDÉ | DEMI GLACE DE MAQUEREAU

MAKRELENFILETS AUS DER BRETAGNE
WEISSER UND GRÜNER SPARGEL | SHISO | ZWIEBELTEXTUREN
SENFJUS | DEMI GLACE VON DER MAKRELE

48.-

PAVÉ DE VEAU FONDANT
GNOCCHIS | ARTICHAUTS
PISTOU À L'AIL DES OURS | JUS DE VEAU RÉDUIT

ZARTES KALBSSTEAK
GNOCCHI | ARTISCHOCKEN
BÄRLAUCH PESTO | KALBSREDUKTION

64.-

L'ÉPI DE MAÏS DE SALAVAU
CRÉMEUSE | CROQUANTE | MOUSSEUSE
VARIATION VOM MAIS AUS SALAVAU
CREMIG | KNUSPRIG | LUFTIG

32.-

DESSERT

DESSERT DU MOMENT

SAISONDESSERT

18.-

AUTOUR DE NOTRE CITRONNIER

LIMONCELLO | SORBET AU POIVRE TIMUT

RUND UM UNSEREN ZITRONENBAUM

LIMONCELLO | SORBET MIT TIMUT-PFEFFER

18.-

MERINGUE CROQUANTE

RHUBARBE | HIBISCUS

KNUSPRIGE MERINGUE

RHABARBER | HIBISKUS

19.-

FROMAGES DE LA FROMAGERIE JUMI

KÄSE VON DER KÄSEREI JUMI

20.-

GLACES FAIT MAISON

HAUSGEMACHTE GLACE

5.-

BOULE / KUGEL



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.