

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

18.-

ACCOMPAGNEMENT DE VINS

WEINBEGLEITUNG

3 VERRES / 3 GLAS

45.-

4 VERRES / 4 GLAS

60.-

5 VERRES / 5 GLAS

70.-



ENTRÉE
VORSPEISE

CHÈVRE FRAIS CRÉMEUX

LÉGUMES DE SAISON | BASILIC | SORBET TOMATE ESPELETTE

CREMIGER ZIEGENFRISCHKÄSE

SAISONGEMÜSE | BASILIKUM | TOMATEN-ESPELETTE-SORBET

28.-

CARPACCIO DE BŒUF DU PAYS

MELON | PASTÈQUE | BELPER KNOLLE

CARPACCIO VOM LOKALEN RIND

MELONE | WASSERMELONE | BELPER KNOLLE

34.-

SALADE DE LA FERME BIOBLASER

LÉGUMES DE SAISON | VINAIGRETTE AUX HERBES DU JARDIN

SALAT VOM BIOHOF BLASER

SAISONGEMÜSE | VINAIGRETTE AUS GARTENKRÄUTERN

24.-

DUO DE TRUITE VAUDOISE

CONCOMBRE | YAOURT MAISON À L'ANETH

DUO VON DER WAADTLÄNDER FORELLE

GURKE | HAUSGEMACHTER DILLJOGHURT

32.-

QUEUE DE HOMARD RÔTIE

AGRUMES | BISQUE | CITRONNELLE

GEBRATENER HUMMERSCHWANZ

ZITRUSFRÜCHTE | HUMMERBISQUE | ZITRONENGRAS

38.-

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

PAVÉ DE VEAU FONDANT
GNOCCHIS ANISÉS | FENOUIL | PISTOU BASILIC
JUS DE VEAU RÉDUIT

ZARTES KALBSNIERSTÜCK
ANIS GNOCCHI | FENCHEL
BASILIKUMPESTO | KALBSREDUKTION

58.-

TARTARE DE BOEUF BLACK ANGUS COUPÉ AU COUTEAU
MÉDITERRANÉEN

OLIVES | TOMATES SÉCHÉES | BASILIC

TARTAR VOM BLACK ANGUS RIND HANDGESCHNITTEN
MEDITERRAN

OLIVEN | GETROCKNETE TOMATEN | BASILIKUM

100g / 160g

32.- / 42.-

FILETS DE ROUGETS DES CÔTES NORMANDES
COURGETTES MULTICOLORES | VIERGE DE TOMATES DU VILLAGE
SIPHON BOUILLABASSE

ROTBARBENFILETS VON DER NORMANDISCHEN KÜSTE
BUNTE ZUCCHINI | TOMATENVINAIGRETTE AUS DEM DORF
BOUILLABASSE-ESPUMA

44.-

RATATOUILLE PROVENÇALE
TEXTURE DE LÉGUMES DE LA FERME BLASER | CRÈME D'OLIVES

PROVENZALISCHES RATATOUILLE
GEMÜSE VOM BIOHOF BLASER | OLIVENCREME

32.-

DESSERT

DESSERT DU MOMENT

SAISONDESSERT

18.-

AUTOUR DE L'ABRICOT

SORBET AU ROMARIN DU JARDIN

VARIATION VON DER APRIKOSE

SORBET MIT GARTENROSMARIN

18.-

PAVLOVA FRUITS ROUGES

BASILIC | HUILE D'OLIVE | GLACE VERVEINE

PAVLOVA MIT ROTEN BEEREN

BASILIKUM | OLIVENÖL

ZITRONENVERVEINE

18.-

FROMAGES DE LA FROMAGERIE JUMI

KÄSE VON DER KÄSEREI JUMI

18.-

GLACES FAITE MAISON

HAUSGEMACHTE GLACE

5.-

BOULE / KUGEL



PREX 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 ALLERGIEEN.