

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

CARPACCIO DE CERF MARINÉ
POMMES | CÉLERI | NOIX DE SALAVAU
MARINIERTES HIRSCHCARPACCIO
APFEL | SELLERIE | WALNUSS AUS SALAVAU
32.-

FILET DE CHEVREUIL FAÇON GRAVLAX
CAROTTES | AGRUMES
SORBET DE NOTRE CITRONNIER
REHFILET NACH GRAVLAX-ART
KAROTTEN | ZITRUSFRÜCHTE
SORBET VON UNSEREN ZITRONEN
36.-

TARTARE DE PERCHE DU LAC DE MORAT
CHANTERELLES | COURGE | PICKLES D'OIGNONS
TARTAR VOM EGLI AUS DEM MURTENSEE
EIER SCHWÄMMLI | KÜRBIS | EINGELEGTE ZWIEBELN
34.-

CRÈME DE POTIMARRON
PAIN GRILLÉ | BRISURES DE MARRONS
CREMESUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS
GERÖSTETES BROT | MARRONI
22.-

SALADE DU JARDIN DE LA FERME BIOBLASER
LÉGUMES ET FRUITS AUTOMNAUX
VINAIGRETTE NOISETTE
SALAT AUS DEM GARTEN DES BIOHOFES BIOBLASER
HERBSTLICHES GEMÜSE UND FRÜCHTE
HASELNUSS-VINAIGRETTE
24.-

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

PLAT PRINCIPAL DE NOTRE MENU CARTE BLANCHE
HAUPTGANG AUS UNSEREM MENÜ CARTE BLANCHE

PRIX DU JOUR / TAGESPREIS

SELLE DE CHEVREUIL RÔTIE POUR DEUX
JUS AUX CORNOUILLES DU JARDIN | GIN DU VULLY
GEBRATENER REHRÜCKEN FÜR ZWEI PERSONEN
KORNELKIRSCHEN JUS AUS UNSEREM GARTEN | GIN DU VULLY
140.-

FILET DE CERF | CROMESQUIS DE CIVET
JUS DE GIBIER À LA LIQUEUR DE COING
HIRSCHFILET | CROMESQUIS VOM WILDRAGOUT
WILDJUS MIT QUITTENLIKÖR
54.-

GARNITURE DE CHASSE TRADITIONNELLE VÉGÉTARIENNE
TRADITIONELLE VEGETARISCHE WILDBEILAGEN
32.-

TOUS LES PLATS DE CHASSE SONT SERVIS AVEC LES ACCOMPAGNEMENTS TRADITIONNELS
ALLE WILDGERICHTE WERDEN MIT DEN TRADITIONELLEN BEILAGEN SERVIERT

TARTARE AUTOMNAL DE BŒUF BLACK ANGUS
HERBSTLICHES TARTAR VOM BLACK ANGUS RIND
39.-

FILETS DE ROUGETS
COURGE | CHAMPIGNONS | RAIFORT
ROTBARBENFILETS
KÜRBIS | PILZE | MEERRETTICH
46.-

RISOTTO AUTOMNAL
CÈPE | NOISETTE | CHÂTAIGNE
HERBSTLICHES RISOTTO
STEINPILZ | HASELNUSS | MARRONI
36.-

DESSERT

DESSERT DU MOMENT

SAISONDESSERT

18.-

POIRE DE NOTRE VERGER FAÇON BELLE HÉLÈNE

GLACE PRALINÉ | CHOCOLAT CHAUD

BIRNE AUS UNSEREM GARTEN NACH BELLE-HÉLÈNE-ART

PRALINÉ-EIS | WARME SCHOKOLADE

18.-

SABLÉ CROUSTILLANT

POMMES DU VILLAGE | GLACE CARAMEL

KNUSPRIGES SABLÉ

ÄPFEL AUS DEM DORF | KAREMELLEIS

18.-

FROMAGES DE LA FROMAGERIE JUMI

KÄSE VON DER KÄSEREI JUMI

18.-

GLACES FAITE 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 ALLERGIEEN.