

CHÂTEAU JALAVAUX

Midi
Mittag

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.

ENTRÉE
VORSPEISE

SALADE DE LÉGUMES CRUS ET CUIITS DU MARCHÉ
ROHER UND GEKOCHTER GEMÜSESALAT VOM MARKT

16.-

PÉTALES DE TOMATES AVEC BURRATA CRÉMEUSE ET HUILE VERTE
TOMATENBLÜTEN MIT CREMIGER BURRATA UND GRÜNEM ÖL

22.-

MELON ET FINES TRANCHES DE JAMBON CRU DE LA FERME D'À COTÉ
MELONE UND DÜNNE SCHEIBEN ROHSCHINKEN VOM BAUERNHOF
NEBENAN

24.-

**TARTARE DE BŒUF LIMOUSIN, POMMES FRITES MAISON ET PETITE
VERDURE**
TARTAR VOM LIMOUSIN-RIND, HAUSGEMACHTE POMMES FRITES UND
GRÜNER SALAT

120g 26.- / 180g 36.-

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

**ENTRECÔTE «BLACK ANGUS», POMMES GRENAILLES EN PERSILLADE
ET LÉGUMES DE SAISON**
ENTRECÔTE «BLACK ANGUS», GEGRILLTE KARTOFFELN MIT PETERSILIE
UND SAISONGEMÜSE

42.-

PERCHES DE LOË MEUNIÈRES, PANISSES FRITES ET SAUCE TARTARE
PERCHES DE LOË MEUNIÈRES, PANISSES UND TARTARSAUCE

44.-

L'INSPIRATION VÉGÉTALE DU JOUR
VEGETARISCHE INSPIRATION DES TAGES

28.-

DESSERT

MA BELLE HÉLÈNE

Sphère chocolatée, poire confite au romarin du jardin, chocolat chaud
Schokoladenkugel, kandierte Birne mit Rosmarin aus dem Garten, heiße
Schokolade

16.-

MERINGUE CRÈME DOUBLE

Comme une pavlova, fraises basilic et huile d'olive

MERINGUE DOPPELRAHM

Wie eine Pavlova, Erdbeeren, Basilikum und Olivenöl

16.-

DOME DE CRÈME BRÛLÉE

Sur fond de tartelette, quenelle glacée au foin

KUPPEL VON DER CRÈME BRÛLÉE

Auf einem Törtchenboden, Heu-Eis

14.-

FROMAGES DE NOTRE REGION

Gelée de coings de l'automne dernier

KÄSE AUS UNSERER REGION

Quittengelee vom letzten Herbst

18.-

DOUCEURS ARTISANALES

GLACÉES DE MORAT

GLACE AUS MURTEN

4.- BOULE/KUGEL

PETITE CARTE

KLEINE KARTE

De 14h / Ab 14 Uhr

CHARCUTERIE

Choix de viande, fromage ou mix

AUFSCHNITTPLATTE

Auswahl an Fleisch, Käse oder gemischt

15.- p.P

GÂTEAU DU VULLY SALÉ FAIT MAISON AVEC SALADE VERTE

HAUSGEMACHER VULLY- KUCHEN SALZIG MIT GRÜNEM SALAT

12.-

DOUCEURS ARTISANALES

GLACÉES DE MORAT

GLACE AUS MURTEN

4.- BOULE / KUGEL

