

# CHÂTEAU SALAVAUX

Printemps  
Frühling

**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.

**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.

ENTRÉE  
VORSPEISE

**PETITE SALADE DU MARCHÉ**  
**KLEINER MARKTSALAT**

Légumes du village, vinaigrette aux herbes de notre jardin  
Gemüse aus dem Dorf, Vinaigrette mit Kräutern aus unserem Garten

16.-

**SPHÈRES DU MONT VULLY**  
**SPHÄREN VON MONT VULLY**

Croustillantes, aubergines fumées, crémeux d'ail doux  
Knusprig, geräucherte Aubergine, süße Knoblauchcreme

24.-

**ŒUF PARFAIT D'UNE POULE DE SAINT-AUBIN**  
**PERFEKTES EI EINER SAINT-AUBIN-HENNE**

Asperges crues et cuites, émulsion d'oignons brûlés  
Roher und gekochter Spargel, Emulsion von gebrannten Zwiebeln

22.-

**CARPACCIO DE BŒUF LIMOUSIN**  
**CARPACCIO VOM LIMOUSIN-RIND**

Tartare de girolles truffé, copeaux de Belper Knolle  
Pfifferlinge-Trüffeltartar, Belper Knolle Späne

28.-

**SÉRAC D'ALPAGE DES ALPES FRIBOURGEOISES**  
**ALPENSERAK AUS DEN FREIBURGER ALPEN**

Bohémienne de légumes et basilic, sorbet poivron Espelette, chips de socca  
Bohemienne von Gemüse und Basilikum, Espelette-Pfeffer-Sorbet, Socca-Chips

24.-

**SAUMON DES ALPES SUISSES**  
**LACHS AUS DEN SCHWEIZER ALPEN**

Gravlax, marmelade de fenouil, yaourt aneth, gel baies roses  
Gravlax, Fenchel-Marmelade, Dill-Joghurt, rosa Beeren-Gel

32.-

Plat Principal  
Hauptspeise

**SUPRÊME DE VOLAILLE DU SEELAND**  
**GEFLÜGELBRUST AUS DEM SEELAND**

Ballotine farcie de côtes de blettes et pignons de pins, panisse aux verts  
Ballotine gefüllt mit Mangold und Pinienkernen, grüne Panisse

38.-

**SANDRE DE NOS LACS SUISSES**  
**ZANDER AUS UNSEREN SCHWEIZER SEEN**

Pavé juste rôti sur la peau, gnocchis parfum d'anis, fumet badiane  
Zander nur auf der Haut gebraten, Anisgnocchi, Duft von Sternanis

52.-

**COCHON DE LA FERME GOURMANDE**  
**COCHON VON DER FERME GOURMANDE**

Poitrine confite caramélisée, gyozas de joue au thym citron, polenta crémeuse  
du Vully

Schweinsbrust karamellisiert, Wangen-Gyozas mit Zitronenthymian, cremige  
Polenta von Vully

42.-

**FILET DE BŒUF LIMOUSIN DE LA RÉGION**  
**FILET VOM LIMOUSIN-RIND AUS DER REGION**

Texture d'agria à l'huile fumée, poireaux crayons, réduction Pinot Noir  
Püree von der Agria-Kartoffel mit geräuchertem Öl, Lauch, Pinot Noir

Reduktion

62.-

**OMBLE CHEVALIER DE LA RIVIERA VAUDOISE**  
**SAIBLING AUS DER WAADTLÄNDER RIVIERA**  
Crémeux de petits pois et pickels de légumes printaniers  
Erbsenpüree und eingelegtes Frühlingsgemüse

44.-

**TARTELETTE VÉGÉTALE**  
**GEMÜSETÖRTCHEN**

Jeu de légumes, sarrasin grillé, vinaigrette aux herbes de notre jardin  
Gemüseset, gegrillter Buchweizen, Kräutervinaigrette aus unserem Garten

28.-

## Dessert

### **MA BELLE HÉLÈNE**

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

16.-

### **MERINGUE CRÈME DOUBLE**

Comme une pavlova, fraises basilic et huile d'olive  
Wie eine Pavlova, Erdbeeren, Basilikum und Olivenöl

16.-

### **DOME DE CRÈME BRÛLÉE**

Sur fond de tartelette, quenelle glacée au foin  
Auf einem Törtchenboden, Heu-Eis

14.-

### **LE CHARIOT DE FROMAGES DE NOTRE REGION**

#### **KÄSE AUS UNSERER REGION**

Gelée de coings de l'automne dernier  
Quittengelee vom letzten Herbst

18.-

### **DOUCEURS ARTISANALES GLACÉES DE MORAT**

#### **Glace aus Murten**

4.- BOULE/KUGEL



