

La Maison Salvagny

Le Menu

Le carpaccio de thon sashimi au piment d'Espelette et huile de cameline de Bellechasse
Thunfisch-Carpaccio mit piment d'Espelette und Leindotter öl

La salade surprise au jambon cru des grisons à l'huile de noix et vieux Sbrinz
Ueber raschungssalat mit Bündner Rohschinken an Nussöl und altem Sprinz

La cassolette de chanterelles aux noix de saint jacques et queues de crevettes sauvage de Patagonie
Frische Eierschwämme mit Jakobsmuscheln und wilden Riesenkrevetten aus Patagonien

La Paella de loup de mer au Chorizo
Paella mit Meerwolf und Chorizo

Les aiguillettes d'entrecôte de bœuf à la crème d'ail rose de Lautrec et persil
In Streiffen geschnittenes Rindsentrecote mit Knoblauchcreme und Petersilie

Le tian de filet d'agneau à l'Arlésienne
Gebratenes Lammrückenfilet mit Gemüsetian (Auberginen, Zucchetti, Tomaten & Zwiebeln)

Le mille feuilles aux fruits rouges et vanille
Hausgemachter Mille feuille mit roten Beeren und Vanillecreme

La palette de glaces et sorbets aux fruits de saison
Sorbet,- und Eisteller mit frischen Saisonfrüchten

La tartelette au citron meringuées à notre façon
Zitronentartelette mit Meringuehaube

Le café, thé ou infusion « Gourmand »
Kaffee oder Tee « Gourmand » mit kleinen hausgemachten Desserts

80 Fr.

67 Fr. sans dessert / ohne Dessert

98 Fr. 4 Plats au choix / 4 Gänge nach Wahl

Notre sélection de fromages d'ici et d'ailleurs frais et affinés 18 Fr. Käseteller 18 Fr.
Dans le menu en place du dessert 5 Fr. suppl. (10 sortes) (im Menu an Stelle des Desserts 5 Fr. Zuschlag 10 Sorten)
(Petite assiette 6 sortes 12 Fr.) (kleiner Teller 6 Sorten 12 Fr.)

**Les plats peuvent être servis seuls en portion carte
accompagnés en entrée d'une salade de saison avec la vinaigrette du chef**

Die Hauptgänge können auch als Portion (grösser als im Menu) serviert werden, mit (als Vorspeise) einen grünen Saisonsalat

Entrecôte bœuf CH/ Rindsentrecote 57 Fr.

Loup de mer/ Méditerranée/ Meerwolf /Mittelmeer 54 Fr.

Agneau AUS/ Lamm 56 Fr.



Pour les gourmands de poisson de lac

La salade de saison avec la vinaigrette du chef
Grüner Saisonsalat

Les filets de perches meunière « Salvagny » **ou** en Persillade PL
In Butter gebratene Eglifilets an einer weissen Buttersauce **oder** mit Petersilie und Knoblauch

Pommes de terre nature de Lurtigen, riz ou pommes allumettes
Salzkartoffeln aus Lurtigen, Reis oder Pommes Allumettes

46 Fr. (200 gr.)

38 Fr. (140 gr.)

Pour terminer votre repas notre café, thé ou infusion « Gourmand » 16 Fr.
(servis avec des mini desserts maison)

Zum Abschluss: Kaffee oder Tee « Gourmand » mit kleinen hausgemachten Desserts

Les Vins d'ici et d'Ailleurs

Les Blancs

1 D1

| | | |
|---|-----|------|
| <u>Pont de Gassac 2016 Domaine Daumas Gassac Vin de pays de l'Herault, Frankreich, Chardonnay, Viognier, Grenache blanc, Sauvignon blanc</u> | 7.- | 42.- |
| Domaine du Moulin « Vieilles Vignes » 2015 Gaillac Frankreich Sauvignon, Len de l'el (Barrique) | | 42.- |
| « Château Tour de Mirambeau » Reserve 2015 Bordeaux, Entre-deux-mers Frankreich Sauvignon blanc, Semillon & Muscadelle | | 42.- |
| « Côté » Domaine du Tariquet 2015 Côtes de Gascogne Frankreich Chardonnay, Sauvignon | | 42.- |
| Roero « Arneis » 2016 Emanuele Rolfo, Piemont, Italien | | 44.- |
| « Château Conthey » 2016 Cave Bonvin, Sion, Wallis Schweiz Sauvignon blanc & Chardonnay | | 46.- |
| Chasselas Barrique 2016 Bouvet-Jablot Auvernier NE Schweiz | | 48.- |
| Humagne blanche 15/ 16 Cave Bonvin Sion, Wallis, Schweiz Humagne blanche | | 52.- |
| Petite Arvine 2017 Cave Bonvin Sion, Wallis, Schweiz Petite Arvine | | 57.- |
| Bianco Rovere 2016 Guido Brivio Mendrisio Ticino Schweiz Merlot (Barrique) | | 67.- |
| Rosé « Les Coquelicots » 2016 Côtes de Gascogne Frankreich Merlot & Cabernet Sauvignon | | 39.- |
| Rosé « Bergerie de l'Hortus » 2016 Côteaux du Languedoc Frankreich Syrah, Grenache, Mourvèdre | | 42.- |

Les Rouges

1 D1

| | | |
|--|------|------|
| Bodega Tinedo « Cala N. 2 » 2014 Vino de la Tierra de Castilla, Spanien Tempranillo Graciano | | 45.- |
| <u>Pont de Gassac 2016 Domaine Daumas Gassac Vin de Pays d'Herault, Frankreich Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah & Merlot</u> | 7.30 | 45.- |
| <u>Gaudio « Classico » 2014 Alentejo, Portugal Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonez & Tinta Miuda</u> | 8.- | 48.- |
| « Acutum » 2013 Mas de Cynanque Saint Chinian Frankreich Syrah, Mourvèdre, Grenache | | 48.- |
| « Orca » 2014 Cave de Marrenon, Côteaux du Ventoux, Frankreich , Vieux Grenache | | 48.- |
| Domaine Gardies « Les Millères » 2015 Côtes du Roussillon, Frankreich Grenache noir, Syrah, Carignan & Mourvèdre | | 48.- |
| Habla del Silencio 2016 Extremadura, Spanien Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo & Cabernet Franc | | 48.- |
| Primitivo di Manduria 2015 Cignomoro, Taranto, Italien Primitivo | | 49.- |
| « Amalaya » 2015 Gran Corte, Barrel Selection, Valle Calchaqui Salta Argentina Malbec, Tannat & Cabernet Franc | | 50.- |
| « Y de Ayles » 2014/15 Vino de Pago, Finca Ayles, Spanien , Grenache, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon | | 50.- |
| « Rocca Rubia » Riserva 2014 Cantina Santadi, Sardinien, Italien Carignano del sulcis | | 50.- |
| Glen Carlou « Grand Classique » 2013, Südafrika , Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Malbec & Cabernet Franc | | 52.- |
| Hess Select « Treo » 2013 Californien, USA Syrah, Zinfandel & Merlot | | 52.- |
| Castillo Perelada « 5 Finques » Reserva 2014, Emporda, Spanien Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Samsó, Granatxa & Monastrell | | 52.- |
| « Petit Hipperia » 2013 Montes de Toledo, Castilien, Spanien Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot & Petit Verdot | | 52.- |
| Syrah «Portrait» Peter Lehman 2013 Barossa Valley Australien Syrah | | 54.- |
| Domaine du Moulin « Vieilles Vignes » 2014 Famille Herissou Gaillac Frankreich Braucol & Merlot | | 54.- |
| Domaine de la Janasse « Terre d'Argile » 2013 Côtes du Rhône Villages, Frankreich Grenache, Syrah, Mourvèdre & Carignan | | 54.- |
| Château Bouscassé 2011 Alain Brumont, Madiran Frankreich , Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc | | 54.- |
| « Zweigelt » Reserve 13/14 Hiedler, Niederösterreich Österreich Zweigelt | | 54.- |
| « Altano » Reserva 2014 DOC Douro, Portugal , Tourega-Nacional | | 56.- |
| « Mondevinum » Lagrein Reserva 2015 Weingut Niklas, Italien , Südtirol Lagrein | | 57.- |
| « Ca'n Xanet » 2012 Tramuntana, Mallorca, Spanien Merlot, Syrah & Mantonegro | | 58.- |
| « Château Lichten » 2016 Cave Rouvinez, Sierre, Wallis, Schweiz Cornalin, Humagne & Syrah | | 58.- |
| « Castelforte » 2013 Amarone della Valpolicella, Italien Corvina, Rondinella & Molinara | | 59.- |
| « Paladin » 2011 Gli Aceri Delle Venezie Italien , Malbec | | 59.- |
| Domaine de L'Hortus « Grande cuvée » 2016 Pic Saint Loup Languedoc Frankreich Grenache noir, Mourvèdre, Syrah | | 60.- |
| « Con Te » 2012 Barrique, Cascina Fontana, Monferrato, Italien Barbera, Cabernet Sauvignon | | 60.- |
| Château Lagrezette Cru d'exception 2010 Cahors Frankreich Malbec | | 64.- |
| « Nexus » Crianza 2011 Frontaura, Ribera del Duero, Spanien Tempranillo | | 65.- |
| Gamaret-Pinot Noir, Elevé en Barrique « Collection Grande Réserve » 2015, Bouvet-Jablot, Auvernier NE Schweiz | | 67.- |
| Barolo « Audace » Riserva 2013 Roberto Sarotto, Piemont, Italien Nebiolo | | 67.- |
| « Sottobosco » 2014, Tenimento dell'ör, Ticino, Schweiz Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot & Gamaret | | 85.- |
| « Guidoalberto » 2014 Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana Italien Merlot | | 87.- |
| Château Fombrauge 2012 Saint-Emilion Grand Cru, Frankreich Merlot & Cabernet Franc | | 89.- |
| « Tadeo » 2014 Cortijo Los Aguilares, Ronda, Sierra di Malaga Spanien Petit Verdot | | 98.- |



Découverte des vins du Vully

1 D1

| | | |
|---|------|------|
| <u>Chasselas 2016 Domaine du vieux Moulin, Fam. Derron</u> | 5.- | 34.- |
| <u>Riesling-Sylvaner 2017 Domaine du vieux Moulin, Fam.-Derron</u> | 7.50 | 45.- |
| <u>Pinot gris 2016 Château de Praz, Fam. Bovard-Chervet</u> | | 45.- |
| <u>Triptyque blanc 2015 Cave de la Tour, Fam. Biolley (Assamblage blanc) Barrique</u> | | 48.- |
| <u>Sauvignon blanc 2016 Domaine du vieux Moulin, Fam. Derron</u> | | 48.- |
| <u>Freiburger 2016 Domaine du vieux Moulin, Fam. Derron</u> | | 48.- |
| <u>Oeil de Perdrix 2017 Cru de l'Hôpital</u> | 6.30 | 38.- |
| <u>Pinot noir 2016 Domaine du vieux Moulin, Fam. Derron</u> | 6.50 | 39.- |
| Gamay 2017 Château de Praz, Fam. Bovard-Chervet | | 45.- |
| « Cuvée de l'Arzille » 2016 Domaine Jean Daniel Chervet Praz Gamaret, Mara, Diolinoir barrique | | 56.- |
| « Réserve Rouge » 2015 Châteaux de Praz, Fam. Bovard-Chervet Gamaret Barrique | | 62.- |
| « Oppidum » 2016 Maison Derron Môtier Pinot noir, Gamaret & Merlot Barrique | | 62.- |