

La Maison Salvagny

Le Menu

La maraîchère de saumon d'Ecosse fumé part nos soins et poulet fumé FR
Hausgeräucherter schottischer Lachs und geräuchertes Poulet mit Gemüse

La vinaigrette de filet d'agneau et féta au basilic AU
Gebratenes, kaltes Lammfilet mit Feta und Basilikum an einer Vinaigrette, Salatbouquet

La salade de la mer aux poivrons grillée et l'huile d'olive
Salat mit Meeresfrüchten und grillierten Peperoni an Oliven öl (Jakobsmuscheln (Atlantik), Riesencrevetten & Rotbarbenfilet (Pazifik))

Le filet de sandre rôti aux chanterelles et rissoles d'herbes
Gebratenes Zanderfilet mit Eierschwämmen und frittierte, knusprige Kräuter Ravioli

Le filet de bœuf poêlé Meurette à l'œuf et échalottes
Gebratenes Rindsfilet mit Schalotten, poschiertes Ei an Rotweinsauce

Le magret et foie gras de canard rôti à la rhubarbe rouge
Gebratene Entenbrust und Entenleber mit rotem Rhabarber

La crème brûlée aux pommes caramélisées et fèves de tonka
Gebrannte Creme mit karamellisierten Äpfeln und Tonkabohnen

La feuillantine chocolat, sauce au grain de café
Knusprige Schokoladen Feuillantine mit Kaffeesauce

Notre fraisier à la pistache
Erdbeerkuchen mit Pistazienmousse

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 / Gangs

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

Filet de bœuf CH/ Rindsfilet 59 Fr. Sandre PL/ Zanderfilet 52 Fr. Magret, foie gras FR/ Entenbrust, Entenleber 55 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

	<u>1 DI</u>	
Domaine du Tarricquet « Classic » 2016 Côtes de Gascogne, Frankreich , Ugni blanc, Colombard, Sauvignon & Gros Manseng	6.60	40.-
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.-
La Maison Carrée « Savagnin blanc » 2015 Famille Perrochet, Auvernier, Schweiz Savagnin blanc		44.-
Roero « Arneis » 2016 Emanuele Rolfo, Piemont, Italien		44.-
« Premières Grives » Domaine du Tariquet 2014 Côtes de Gascogne, Frankreich , Gros Manseng		45.-
Chasselas Barrique 2016 Bouvet-Jablot Auvernier NE Schweiz		48.-
Humagne blanche 2015 Cave Bonvin Sion, Wallis, Schweiz Humagne blanche		52.-
Bianco Rovere 2014 Guido Brivio Mendrisio Ticino Schweiz Merlot (Barrique)		67.-
Rosé « Les Coquelicots » 2016 Côtes de Gascogne Frankreich Merlot & Cabernet Sauvignon		39.-
Rosé « Perdrix blanche » Maison Carrée 2014 Perrochet, Auvernier, Neuchâtel Schweiz Pinot noir		42.-
Rosé « Bergerie de l'Hortus » 2016 Côteaux du Languedoc Frankreich Syrah, Grenache, Mourvèdre		42.-

Les Rouges

	<u>1 DI</u>	
Garda « Merlot » D.O.C. 2015 Azienda Agricola Ricchi Italien Merlot	7.-	42.-
Bodega Tinedo « Cala N. 2 » 2014 Vino de la Tierra de Castilla, Espanien Tempranillo Graciano		45.-
Domaine de Longroche « Cuvée Reservée » 2015 Corbières, Frankreich , Carignan, Grenache, Syrah & Mourvèdre	8.-	48.-
« Acutum » 2012 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.-
« Amalaya » 2014 Gran Corte, Barrel Selection, Valle Calchaqui Salta Argentine Malbec, Tannat & Cabernet Franc		50.-
« Rocca Rubia » Riserva 2013 Cantina Santadi, Sardinien, Italien Carignano del Sulcis		50.-
« Y de Ayles » 2014 Vino de Pago, Finca Ayles, Espanien , Grenache, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon		50.-
Mas du Soleilla « Les Chailles » 2015 La Clape (Languedoc), Frankreich Grenache noir & Syrah		52.-
Hess Select « Treo » 2013 Californien, USA Syrah, Zinfandel & Merlot		52.-
Châteaux le Fagé « Cuvée Prestige » 2014 Bergerac, Frankreich Merlot & Cabernet Sauvignon		52.-
Castillo Perelada « 5 Finques » Reserva 2013, Emporda, Espanien Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Samsó, Granatxa & Monastrell		52.-
« Petit Hipperia » 2013 Montes de Toledo, Castilien, Espanien Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot & Petit Verdot		52.-
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 2010 Alain Brumont, Madiran Frankreich , Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		54.-
Vara y Pulgar 2012 Vin de la Tierra de Cádiz, Espanien Tintilla		54.-
« Zweigelt » Reserve 2013 Hiedler, Niederösterreich Oesterreich Zweigelt		54.-
« Altano » Reserva 2014 DOC Douro, Portugal , Tourega-Nacional		56.-
« Mondevinum » Lagrein Reserva 2013 Weingut Niklas, Italien , Südtirol Lagrein		57.-
« Duroña » 2009 HMR Mont Rubi, Penedès, Espanien Sumoll, Grenache, Cinsault		57.-
« Ca'n Xanet » 2012 Tramuntana, Mallorca, Espanien Merlot, Syrah & Mantonegro		58.-
Syrah du Valais 2015 Cave Bonvin Sion, Wallis, Schweiz Syrah		58.-
« Castelforte » 2013 Amarone della Valpolicella, Italien Corvina, Rondinella & Molinara		59.-
« Paladin » 2011 Gli Aceri Delle Venezie Italien , Malbec		59.-
« Con Te » 2012 Barrique, Cascina Fontana, Monferrato, Italien Barbera, Cabernet Sauvignon		60.-
« Nexus » Crianza 2011 Frontaura, Ribera del Duero, Espanien Tempranillo		65.-
Gamaret-Pinot Noir, Elevé en Barrique « Collection Grande Réserve » 2015, Bouvet-Jablot, Auvernier NE Schweiz		67.-
Barolo « Audace » Reserva 2012 Roberto Sarotto, Piemont, Italien Nebiolo		67.-
Château Charmail 2010 Haut Medoc Frankreich , Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Petit Verdot		78.-
« 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 Espanien Petit Verdot		98.-



Découverte des vins du Vully

	<u>1 DI</u>	
Chasselas 2016 J.-D. Chervet	5.-	34.-
Chardonnay 2016 J.-D. Chervet	7.40	44.-
Pinot gris 2016 Château de Praz, Fam. Bovard-Chervet		45.-
Triptyque blanc 2015 Cave de la Tour, Fam. Biolley (Assamblage blanc) Barrique		48.-
Traminer 2016 Cru de l'Hôpital (Mémoires des vins Suisse)		54.-
Oeil de Perdrix 2016 Cru de l'Hôpital	6.30	38.-
Pinot noir 2016 J.-D. Chervet	6.50	39.-
« La Bête noire » 2016 Biolley (Cabernet Jura & Régent) Barrique		52.-
« Cuvée de l'Arzille rouge » 2015 J.-D. Chervet (Gamaret, Pinot Noir & Diolinoir) Barrique		54.-
« Réserve Rouge » 2015 Châteaux de Praz, Fam. Bovard-Chervet (Gamaret) Barrique		62.-
« Elévation de Fichillien » 2013 Cru de l'Hôpital (Gamaret & Malbec) Barrique		90.-