

La Maison Salvagny

Le Menu

La terrine de faisan aux raisins secs et Porto
Hausgemachte Fasanenterrine mit Porto Rosinen (SCO)

La salade surprise de jambon de cerf à l'huile de noix et moutarde de Bénichon
Ueberraschungssalat mit Hirschrohschinken an Nussöl und Bénichonsenf (D)

La soupière de la mer « Homardine »
Hausgemachte Hummersuppe mit Lauch und Jakobsmuscheln, Riesenkrevette und Meerfisch

Le filet de turbot rôti croustillant aux champignons et purée de céleri
Gebratenes Steinbuttfilet mit frischen Saisonpilzen und Selleriepüree

Les médaillons de chevreuil **ou** le filet mignon de sanglier poêlés, « poivrade » aux airelles et fruits d'automne, Spätzli
Gebratene Rehmedaillon **oder** Wildschweinfiletmignon, mit Pfeffer und Preiselbeeren, Herbstfrüchten und Spätzli

Le filet de bœuf poêlé « Grand Mère »
Gebratenes Rindsfilet mit Silberzwiebeln, Speck, Champignons und Croutons an Rotweinsauce

Le parfait glacé à la pistache de Sicile aux poires
Hausgemachter Pistazienparfait mit poschierter Birne

La mousseline de fruits de la passion à l'ananas et jus de citron vert
Leichte Mousseline aus Passionsfrüchten mit frischer Ananas

Le gâteau tiède au chocolat, glace vanille impériale
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

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

82 Fr.

69 Fr. sans dessert / ohne Dessert

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 boeuf CH/ Rindsfilet 62 Fr.

Turbot/ Mer du Nord/ Steinbutt /Nordsee 58 Fr.

Chevreuil D / Rehmedaillon 58 Fr.

Sanglier D / Wildschwein 58 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

47 Fr. (200 gr.)

39 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 D1</u>	
<u>Barrancôa 2016</u> <u>Vino Regional Alentejano</u> , Portugal, Antaôn Vaz, Arinto & Siria	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 2016 Côtes de Gascogne Frankreich Chardonnay, Sauvignon		42.-
Roero « Arneis » 2016 Emanuele Rolfo, Piemont, Italien Arneis		44.-
« Château Conthey » 2016 Cave Bonvin, Sion, Wallis Schweiz Sauvignon blanc & Chardonnay		46.-
Chasselas Barrique 2016 Bouvet-Jablot Auvernier NE Schweiz		48.-
Cru La Bâtiaz 2017, Bujard & Moser, Martigny, Wallis, Schweiz Païen (Heida= Savagnin blanc= Traminer)		50.-
Humagne blanche 15/ 16 Cave Bonvin Sion, Wallis, Schweiz Humagne blanche		52.-
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

	<u>1 D1</u>	
Bodega Tinedo « Cala N. 2 » 2014 Vino de la Tierra de Castilla, Spanien Tempranillo Graciano		45.-
« Flor » de Licinia 2016 Vino de Madrid, Spanien Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah & Merlot	8.-	48.-
Domaine de Longuerche « Cuvée Réserve » 2015, Corbières, Frankreich Carignan, Grenach & Syrah	8.30	50.-
« 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 » 2015 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.-
Lagrein 2015 Peter Sölva, Südtirol, Italien, Lagrein		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 » 2015 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.-
« Esporao » Reserva 2015 Herdade de Esporao DOC Alentejo, Portugal, Alicante Bouschet, Aragonés, Cabernet sauvignon, Trincadeira		56.-
« 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 2011 Cahors Frankreich Malbec		64.-
« Nexus » Crianza 2011 Frontaura, Ribera del Duero, Spanien Tempranillo		65.-
« P de Maria » 2011 Bodegas Macia Batle, Mallorca, Spanien, Mantonegro, Syrah, Cabernet Sauvignon & Merlot		67.-
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 » 2014/15, 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

	<u>1 D1</u>	
<u>Chasselas 2017</u> Cave de la Tour, Fam. Biolley	5.-	34.-
<u>Traminer 2017</u> Cave de la Tour, Fam. Biolley	7.60	46.-
<u>Viognier 2017</u> Cru de l'Hôpital, Christian. Vessaz		48.-
<u>Triptyque blanc 2015</u> Cave de la Tour, Fam. Biolley (Assamblage blanc) Barrique		48.-
<u>Sauvignon blanc 2017</u> Cru de l'Hôpital Christian Vessaz		50.-
<u>Traminer 2017</u> (Mémoire des vins Suisse) Cru de l'Hôpital		54.-
<u>Oeil de Perdrix 2017</u> Cru de l'Hôpital	6.30	38.-
<u>Pinot noir 2017</u> Cave de la Tour, Biolley	6.50	39.-
Gamay 2017 Château de Praz, Fam. Bovard-Chervet		45.-
« Bête noire » 2016 Cave de la Tour, Jean-François Biolley, Môtier Cabernet Jura, Cabernet Noir & Régent, Barrique		52.-
« Réserve Rouge » 2015 Châteaux de Praz, Fam. Bovard-Chervet Gamaret Barrique		62.-
« Réserve des Bourgeoise » 2016 Cru de l'Hôpital, Môtier Pinot noir, Gamaret & Diolinoir Barrique		64.-