

# La Maison Salvagny

## Le Menu

La salade surprise de jambon de cerf fumé à l'huile de noix(D)  
Ueberraschungssalat mit geräuchertem Hirschschenken an Nussöl

La terrine de faisan aux raisins et pistache (GB)  
Hausgemachte Fasanenterrine mit Pistazien und Sultaninen

Le velouté de lentilles vertes du Puy au foie gras chaud et magret de canard fumé (FR)  
**ou** avec des noix de saint jacques poêlées aux lardons (CA)  
Linsensuppe mit gebratener Entenleber und geräucherter Entenbrust  
**oder** mit Jakobsmuscheln und Speck

\*\*\*\*\*

Le filet de sandre du lac de Morat rôti, sauce Syrah aux figues  
Gebratenes Zanderfilet aus dem Murtensee an Rotweinsauce mit Feigen

Les médaillons de chevreuil **ou** le filet mignon de sanglier poivrade aux airelles, Spätzli  
Gebratene Rehmedaillons **oder** Wildschweinfiletmignon mit Preiselbeeren und Pfeffer, Spätzli und Herbstgarnitur

Le filet de bœuf poêlé aux champignons  
Gebratenes Rindsfilet mit Pilzen

\*\*\*\*\*

La terrine glacée aux trois chocolats  
Eisterrine aus drei verschiedenen Schokoladen

La variation au Yuzu  
Variation mit Yuzu (gebrannte Creme, Mousse und Sorbet Yuzu)

Le gratin de poires William's aux amandes, glace pistache vanille  
Birngratin mit Mandeln, Vanille,-Pistazieneis

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 / mit 4 Gang**

Notre sélection de fromages d'ici et d'ailleurs frais et affinés 17 Fr. (Petite assiette 6 sortes 12 Fr.)

Dans le menu en place du dessert 5 Fr. suppl.

Käseteller 17 Fr. (im Menu an Stelle des Desserts 5 Fr. Zuschlag)

(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) einem grünen Saisonsalat

Filet de bœuf CH/Rindsfilet 59 Fr.

Sandre CH/ Zander 52 Fr.

Chevreuil/Sanglier D /Reh/Wildschwein 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

	<u>1 Dl</u>	
« Albarin blanco » 2016 Pardevalles, Tierra de Leon, <b>Spanien, Albarin Blanco</b>	7.50	45.-
Domaine du Moulin « Vieilles Vignes » 2014 Gaillac <b>Frankreich Sauvignon, Len de l'el (Barrique)</b>		42.-
Chardonnay di Lenardo 2015 Venezia Giulia <b>Italien Chardonnay</b>		42.-
« Côté » Domaine du Tariquet 2014 Côtes de Gascogne <b>Frankreich Chardonnay, Sauvignon</b>		42.-
La Maison Carrée « Savagnin blanc » 2015 Famille Perrochet Auvernier, <b>Schweiz Savagnin blanc</b>		44.-
Roero « Arneis » 2015 Emanuele Rolfo, Piemont, <b>Italien</b>		44.-
Domaine de Coste Chaude « Trilogy » 2015 Côtes du Rhône Village, <b>Frankreich Viognier, Roussane &amp; Grenache blanche</b>		45.-
« Premières Grives » Domaine du Tariquet 2013 Côtes de Gascogne, <b>Frankreich, Gros Manseng</b>		45.-
Humagne blanche 2014 Bonvin Wallis <b>Schweiz Humagne</b>		50.-
Bianco Rovere 2014 Guido Brivio Mendrisio Ticino <b>Schweiz Merlot (Barrique)</b>		67.-
<b>Rosé « Les Coquelicots » 2016 Côtes de Gascogne Frankreich Merlot &amp; Cabernet Sauvignon</b>		39.-
<b>Rosé « Perdrix blanche » Maison Carrée 2014 Perrochet, Auvernier, Neuchâtel Schweiz Pinot noir</b>		42.-
<b>Rosé « Domaine de la Janasse » 2014 Côtes du Rhône Frankreich Grenache, Cinsault, Syrah</b>		42.-

\*\*\*\*\*

### Les Rouges

	<u>1 Dl</u>	
Fazio « Torre dei Venti » 2015, Erice, <b>Italien Nero D'Avola</b>	7.-	42.-
Domaine d'Escausses « Cuvée des Drilles » 2014 Famille Balaran Gaillac, <b>Frankreich, Duras, Braucol &amp; Gamay</b>		42.-
Domaine Gardiès « Les Millères » 2015 Côtes du Roussillon, <b>Frankreich Syrah, Grenache noir &amp; Mourvèdre</b>	7.60	46.-
« Acutum » 2012 Mas de Cynanque Saint Chinian <b>Frankreich Syrah, Mourvèdre, Grenache</b>		48.-
Primitivo di Manduria 2015 Cignomoro, Taranto, <b>Italien Primitivo</b>		48.-
« Orca » 2014 Cave de Marrenon, Côteaux du Ventoux, <b>Frankreich, Vieux Grenache</b>		48.-
Habla del Silencio 2015 Bodega Habla, Extremadura, <b>Spanien Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo</b>		48.-
Quinta de Lemos « Dona Louise » 2005 Dão, <b>Portugal, Touriga-Nacional, Tinta Rorize &amp; Jaen</b>		48.-
Châteaux Bel-Air 2015 Bergerac, <b>Frankreich Cabernet Sauvignon, Merlot &amp; Cabernet Franc</b>		48.-
« Rocca Rubia » Riserva 2013 Cantina Santadi, Sardinien, <b>Italien Carignano del sulcis</b>		50.-
« Y de Ayles » 2014 Vino de Pago, Finca Ayles, <b>Spanien, Grenache, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon</b>		50.-
Perelada « 5 Finques » Reserva 2013, Emporda, <b>Spanien Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Samsó, Granatxa &amp; Monastrell</b>		52.-
« Petit Hipperia » 2013 Montes de Toledo, Vino de la Tierra de Castilla, <b>Spanien Cabernet Franc, Cabernet, Sauvignon, Merlot Petit Verdot</b>		52.-
« Las Ocho » 2012 Pago Chozas Carrascal, <b>Spanien Assamblage de 8 cèpages</b>		52.-
Domaine de la Janasse « Terre d'Argile » 2013 Côtes du Rhône Villages, <b>Frankreich Grenache, Syrah, Mourvèdre &amp; Carignan</b>		54.-
Château Bouscassé 2010 Alain Brumont, Madiran <b>Frankreich, Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</b>		54.-
« Zweigelt » Reserve 2013 Hiedler, Niederösterreich <b>Oesterreich Zweigelt</b>		54.-
« El Castro de Altos » Reserva 2010 Rioja, <b>Spanien Tempranillo</b>		57.-
« Mondevinum » Lagrein Reserva 2012 Weingut Niklas, <b>Italien, Südtirol Lagrein</b>		57.-
Vara y Pulgar 2012 Vin de la Tierra de Cádiz, <b>Spanien Tintilla</b>		57.-
« Duroña » 2009 HMR Mont Rubi, Penedès, <b>Spanien Sumoll, Grenache, Cinsault</b>		57.-
Syrah du Valais 2015 Cave Bonvin Sion, Wallis, <b>Schweiz Syrah</b>		58.-
« Castelforte » 2012 Amarone della Valpolicella, <b>Italien Corvina, Rondinella &amp; Molinara</b>		59.-
« Bodega Colomé » 2014 Lote Especial Valle Calchaqui Salta <b>Argentina Malbec</b>		59.-
« Paladin » 2010 Gli Aceri Delle Venezie <b>Italien, Malbec</b>		59.-
« Oro rosso » 2013 Cuvée Prestigio, Tenimento dell'ör, Ticino, <b>Schweiz Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Gamaret</b>		59.-
« Métissage » 2014 Barrique, Caves de Chambleau, Colombier NE <b>Schweiz Gamaret &amp; Garanoir</b>		60.-
« Con Te » 2011 Barrique, Cascina Fontana, Monferrato, <b>Italien Barbera, Cabernet Sauvignon</b>		60.-
Château Lagrezette « Cru d'Exception » 2008 Cahors, <b>Frankreich Malbec</b>		63.-
Frontaura « Nexus » Crianza 2010, Ribera del Duero, <b>Spanien Tempranillo</b>		65.-
Barolo « Audace » Riserva 2012 Roberto Sarotto, Piemont, <b>Italien Nebiolo</b>		65.-
Château Fourcas-Borie 10 /11 Listrac-Médoc, Bordeaux, <b>Frankreich Petit Verdot, Cabernet Sauvignon &amp; Merlot</b>		75.-
Halter Ranch 2012 Côtes de Paso Kalifornia, <b>USA Grenache, Syrah, Mourvèdre, Tannat</b>		78.-
« Guidoalberto » 2014 Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana <b>Italien Merlot</b>		87.-



### Découverte des vins du Vully

	<u>1 Dl</u>	
<b>Chasselas 2016 Derron</b>	5.-	34.-
<b>Chasselas de Fichillien 2016 Cru de l'Hôpital</b>		42.-
<b>Riesling -Sylvaner 2016 Derron</b>	7.50	45.-
<b>Freiburger 2016 Derron</b>		48.-
<b>Pinot gris 2016 Cru de l'Hôpital</b>		48.-
<b>Cuvée de l'Arzille blanc 2015 Jean-Daniel Chervet (Freisamer, Pinot gris &amp; Sauvignon blanc) Barrique</b>		50.-
<b>Oeil de Perdrix 2016 Cru de l'Hôpital</b>	6.30	38.-
<b>Pinot noir 2016 Derron</b>	6.50	39.-
« Oppidum » 2014 Derron ( <b>Gamaret &amp; Pinot noir</b> ) Barrique		68.-
« Réserve des Bourgeois » 2014 Cru de l'Hôpital ( <b>Pinot noir, Gamaret &amp; Diolinoir</b> ) Barrique		68.-
« Elévation de Fichillien » 2013 Cru de l'Hôpital ( <b>Gamaret &amp; Malbec</b> ) Barrique		90.-