

# La Maison Salvagny

## Le Menu

Notre terrine « Salvagny » aux pistaches et cornes d'abondance  
Hausgemachte Terrine ( Schwein & Geflügel ) mit Pistazien und Herbsttrompeten

La vinaigrette de truite saumonée à l'orange et asperges vertes  
Lachsforellenfilet mit grünem Spargel und Orangenvinaigrette

La petite bouillabaisse de la mer, aioli et croûtons  
Fischsuppe mit Jakobsmuscheln, Riesenkrevette und Rotbarbenfilet mit Aioli und Croutons

\*\*\*\*\*

La vapeur de filet de sole aux champignons, sauce vin blanc au Traminer du Vully  
Gedämpftes Seezungenfilet mit Saisonpilzen, Weissweinsauce mit Traminer aus dem Vully

L'entrecôte bœuf snacké à la plancha et variation de pommes de terre écrasés  
Gebratenes Rindsentrecote mit einer Stampfkartoffel Variation

Le magret de canard du Sud-ouest poêlé à la crème d'ail rose de Lautrec  
Gebratene Entenbrust mit Knoblauch aus Lautrec

\*\*\*\*\*

Le parfait glacé au Grand Marnier et orange confites  
Hausgemachter Grand Marnier Parfait mit Orangenconfit

L'île flottante aux fruits exotique  
«Ile flottante» ( poschiertes Eiweiss ) mit exotischen Früchten und Vanillesauce

La croustade tiède aux pommes golden, glace vanille impériale  
Lauwarme Apfel «croustade» mit Vanilleeis

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**

**4 Gang Menu**

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 de bœuf CH/ Rindsentrecote 55 Fr.

Sole NL/ Seezunge 56 Fr.

Magret de canard F/ Entenbrust 52 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 DI

Domaine du Moulin « Vieilles Vignes » 2014 Gaillac <b>Frankreich</b> Sauvignon, Len de l'el (Barrique)		42.-
Chardonnay di Lenardo 2015 Venezia Giulia <b>Italien</b> Chardonnay		42.-
« Château Tour de Mirambeau » Reserve 2015 Bordeaux, Entre-deux-mers <b>Frankreich</b> Sauvignon blanc, Semillon & Muscadelle		42.-
« Côté » Domaine du Tariquet 2015 Côtes de Gascogne <b>Frankreich</b> Chardonnay, Sauvignon		42.-
La maison Carrée « Savagnin blanc » 2015 Famille Perrochet, Auvernier, <b>Schweiz</b> Savagnin blanc		44.-
Roero « Arneis » 2016 Emanuele Rolfo, Piemont, <b>Italien</b>		44.-
« Nomes » 2016 Castillo Perelada, Emporda, <b>Espanien</b> , <b>Garnatxa Blanca</b>	7.50	45.-
« Premières Grives » Domaine du Tariquet 2013 Côtes de Gascogne, <b>Frankreich</b> , Gros Manseng		45.-
Humagne blanche 2015 Cave Bonvin Sion, Wallis, <b>Schweiz</b> Humagne blanche		52.-
Bianco Rovere 2014 Guido Brivio Mendrisio Ticino <b>Schweiz</b> Merlot (Barrique)		67.-
<b>Rosé « Les Coquelicots » 2016</b> Côtes de Gascogne <b>Frankreich</b> Merlot & Cabernet Sauvignon		39.-
<b>Rosé « Perdrix blanche » Maison Carrée 2014</b> Perrochet, Auvernier, Neuchâtel <b>Schweiz</b> Pinot noir		42.-
<b>Rosé « Bergerie de l'Hortus » 2016</b> Côteaux du Languedoc <b>Frankreich</b> Syrah, Grenache, Mourvèdre		42.-

\*\*\*\*\*

## Les Rouges

1DI

Domaine d'Escausses « Cuvée des Drilles » 2014 Famille Balaran Gaillac, <b>Frankreich</b> , Duras, Braucol & Gamay		42.-
Pinot noir « Collection » Barrique 2015 Bouvet-Jablot Auvernier Neuchâtel <b>Schweiz</b>	<b>50 cl</b>	44.-
« Gaudio classico » 2014, Alentejo, <b>Portugal</b> Touriga Nacional, Alicante Bouschet & Aragonez	8.-	48.-
Domaine de Longueroc 2015 « Cuvée Réserve » Corbières, <b>Frankreich</b> Carignan, Grenache, Syrah & Mourvèdre	8.-	48.-
« Acutum » 2012 Mas de Cynanque Saint Chinian <b>Frankreich</b> Syrah, Mourvèdre, Grenache		48.-
Primitivo di Manduria 2015 Cignomoro, Taranto, <b>Italien</b> Primitivo		48.-
« Orca » 2014 Cave de Marrenon, Côteaux du Ventoux, <b>Frankreich</b> , Vieux Grenache		48.-
Habla del Silencio 2015 Bodega Habla, Extremadura, <b>Espanien</b> Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo		48.-
Domaine Gardies « Les Millères » 2015 Côtes du Roussillon, <b>Frankreich</b> Grenache noir, Syrah, Carignan & Mourvèdre		48.-
« Rocca Rubia » Riserva 2013 Cantina Santadi, Sardinien, <b>Italien</b> Carignano del sulcis		50.-
« Y de Ayles » 2014 Vino de Pago, Finca Ayles, <b>Espanien</b> , Grenache, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon		50.-
« Amalaya » 2014 Gran Corte, Barrel Selection, Valle Calchaqui Salta <b>Argentina</b> Malbec, Tannat & Cabernet Franc		50.-
Châteaux le Fagé « Cuvée Prestige » 2014 Bergerac, <b>Frankreich</b> Merlot & Cabernet Sauvignon		52.-
Castillo Perelada « 5 Finques » Reserva 2013, Emporda, <b>Espanien</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Samsó, Granatxa & Monastrell		52.-
« Las Ocho » 2012 Pago Chozas Carrascal, Requena <b>Espanien</b> Assamblage de 8 cépages		52.-
Domaine de la Janasse « Terre d'Argile » 2013 Côtes du Rhône Villages, <b>Frankreich</b> Grenache, Syrah, Mourvèdre & Carignan		54.-
Château Bouscassé 2010 Alain Brumont, Madiran <b>Frankreich</b> , Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		54.-
« Zweigelt » Reserve 2013 Hiedler, Niederösterreich <b>Oesterreich</b> Zweigelt		54.-
« Altano » Reserva 2014 DOC Douro, <b>Portugal</b> , Tourega-Nacional		56.-
« Mondevinum » Lagrein Reserva 2013 Weingut Niklas, <b>Italien</b> , <b>Südtirol</b> Lagrein		57.-
Vara y Pulgar 2012 Vin de la Tierra de Cádiz, <b>Espanien</b> Tintilla		57.-
« Duroña » 2009 HMR Mont Rubi, Penedès, <b>Espanien</b> Sumoll, Grenache, Cinsault		57.-
« Ca'n Xanet » 2012 Tramuntana, Mallorca, <b>Espanien</b> Merlot, Syrah & Mantonegro		58.-
Cornalin du Valais 2015 Cave Bonvin Sion, Wallis, <b>Schweiz</b> Cornalin		58.-
« Castelforte » 2013 Amarone della Valpolicella, <b>Italien</b> Corvina, Rondinella & Molinara		59.-
« Petit Mas Sinen » 2013 Priorat, <b>Espanien</b> Grenache, Samsó, Cabernet, Syrah & Merlot		59.-
« Paladin » 2011 Gli Aceri Delle Venezie <b>Italien</b> , Malbec		59.-
« Métissage » 2015 Barrique, Caves de Chambleau, Colombier NE <b>Schweiz</b> Gamaret & Garanoir		60.-
« Con Te » 2011 Barrique, Cascina Fontana, Monferrato, <b>Italien</b> Barbera, Cabernet Sauvignon		60.-
Château Lagrezette « Cru d'Exception » 2008/10 Cahors, <b>Frankreich</b> Malbec		65.-
« Nexus » Crianza 2011 Frontaura, Ribera del Duero, <b>Espanien</b> Tempranillo		65.-
Barolo « Audace » Riserva 2012 Roberto Sarotto, Piemont, <b>Italien</b> Nebiolo		67.-
Château Charmail 2010 Haut Medoc <b>Frankreich</b> , Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Petit Verdot		78.-
« Sottobosco » 2013, Tenimento dell'ör, Ticino, <b>Schweiz</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot & Gamaret		85.-
« Guidoalberto » 2014 Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana <b>Italien</b> Merlot		87.-



## Découverte des vins du Vully

1 DI

<b>Chasselas</b> 2016 J.-D. Chervet	5.-	34.-
<b>Riesling-Sylvaner</b> 2016 J.-D. Chervet	6.50	40.-
<b>Chardonnay</b> 2016 J.-D. Chervet		44.-
<b>Sauvignon blanc</b> 2016 Derron		48.-
<b>Triptyque blanc</b> 2015 Cave de la Tour, Fam. Biolley (Assamblage blanc) Barrique		48.-
<b>Traminer</b> 2016 Cru de l'Hôpital (Mémoires des vins Suisse)		54.-
<b>Oeil de Perdrix</b> 2016 Cru de l'Hôpital	6.30	38.-
<b>Pinot noir</b> 2016 J.-D. Chervet	6.50	39.-
« La Bête noire » 2016 Biolley ( Cabernet Jura & Régent ) Barrique		52.-
« Triptyque rouge » 2016 Biolley ( Diolinoir Merlot & Gamaret ) Barrique		52.-
« Elévation de Fichillien » 2013 Cru de l'Hôpital ( Gamaret & Malbec ) Barrique		90.-