

La Maison Salvagny

Le Menu

La salade doucette « Gourmande » en corbeille, vinaigrette à l'huile de noix
(Œuf de caille, magret de canard fumé, vieux Sbrinz)

Nüsslisalat im Körbchen serviert mit geräucherter Entenbrust, Wachtelei und altem Sbrinz, an Baumussöl

La petite bouillabaisse de la mer à la Marseillaise, rouille et croûtons

Hausgemachte Fischsuppe wie in Marseille, Knoblauch-Mayonnaise und Croutons (mit Fischeinlage)

Notre foie gras de canard du Périgord mi-cuit « Sel & Poivre », confit de pommes au Xérès, petites salades
Hausgemachte Entenleberterrinen « Salz & Pfeffer » mit Apfelkompott, kleiner Salat

Le filet d'omble à la vapeur, poireaux et crème de truffes noires d'été
Gedämpftes Saiblings Filet, Lauch, Rahmsauce mit schwarzem Sommertrüffel

Le filet mignon de porc élevé aux herbes poêlé, pleurotes et gratin de macaroni
Gebratenes Filetmignon vom Kräuterschwein, Austernpilze und Makaronigratin

Le filet de bœuf à la plancha, chantilly à la graine de moutarde et raifort, jus corsé
Gebratenes Rindsfilet, Schlagrahm mit Senfkörnern und Meerrettich, Bratenjus

Nos Crêpes tiède au citron et fruits exotiques
Warme Zitronen Pfannkuchen mit exotischen Früchten

La Pavlova acidulé au kiwi à notre façon
Kiwi Pavlova mit Griechischem Joghurt Mousse

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

92 Fr.

78 Fr. sans dessert / ohne Dessert

Notre sélection de fromages d'ici et d'ailleurs frais et affinés 24 Fr. (10/12 sortes) Käse Teller 24 Fr. (10/12 Sorten)
Petite assiette 6/8 sortes 16 Fr. (en place dessert) kleiner Teller 6/8 Sorten 16 Fr. (im Menu an Stelle des Dessert)

Les glaces et sorbets / Sorbet und diverse Eis Sorten 5.10 Fr. la boule/ pro Kugel

Les plats peuvent être servis seuls (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 64 Fr. Omble IS / Saibling, Island 57 Fr. Porc CH / Kräuterschwein 56 Fr.

Pour tout changement dans la composition des plats un supplément sera facturé/ Alle Änderungen werden mit einem Preisaufschlag belastet
La carafe d'eau du robinet sera facturée 3.60 Fr./ Pro Karaffe Hahnenwasser wird 3.60 Fr. verrechnet



Pour les gourmands de poisson de lac

La salade de saison aux aromates avec la vinaigrette du chef
Grüner Saisonsalat

Les filets de perches meunière « Salvagny » **ou** en Persillade
Gebratene Eglifilets an einer weissen Buttersauce **oder** mit Knoblauch-Petersilien Butter

Pommes de terre nature de Lurtigen, Riz ou Pommes allumettes
Salzkartoffeln aus Lurtigen, Reis oder Pommes allumettes

50 Fr. (200 gr.) 43 Fr. (140 gr.)

Provenance : Magret de canard fumé /FR, St. Jacques / Canada, Foie gras / FR, Perches / PL
Herkunftsländer: Entenbrust geräuchert / FR, Jakobsmuscheln / Kanada, Entenleber / FR, Egli / PL

Les Vins d'ici et d'Ailleurs

Les Blancs

« Albarin » 2022 Bodega Pardevalles, Leon, Spanien Albarin	7.-	44.-
Roero Arneis 2022 Emanuele Rolfo, Piemont Italien Arneis		45.-
Domaine Tarricquet « Côte » 2021 Famille Grassa, Côtes de Gascogne Frankreich Chardonnay & Sauvignon blanc		46.-
Domaine de Labarthe 2020 « Cuvée Héritage » Gaillac, Frankreich Mauzac, Muscadelle & Loin de l'Oeil		49.-
« Le Versant » 2019 Les Vignobles Foncalieu, Pays d'Oc Frankreich Viognier		49.-
*Johannisberg 2021 Cave Biber Salgesch, Wallis Schweiz		50.-
Fechy Grand Cru « La Colombe Marchandes » 2021 Biodynamie, Laura & Raymond Paccot, Domaine La Colombe, Schweiz Chasselas		51.-
Cru La Bâtiaz 2020, Bujard & Moser, Martigny, Wallis, Schweiz Païen (Heida, Savagnin blanc, Traminer)		51.-
Pinot blanc 2022 Henri Cruchon, Echichens, La Côte, Schweiz Pinot blanc		55.-
Altess 2022 Henri Cruchon, Echichens, La Côte Schweiz Altess		57.-
Vinattieri 2020 Ligornetto, Bianco del Ticino Schweiz Sauvignon blanc & Chardonnay		57.-
Rosé « Bergerie de l'Hortus » 2021 Côteaux du Languedoc Frankreich Syrah, Grenache, Mourvèdre		43.-
* Rosé « Miraval » 2021 Côtes de Provence, Frankreich Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah		50.-
Oeil de Perdrix « Sélection Tradition » 2022 Caves du Château d'Auvernier Pinot noir		49.-

Les Rouges

« Désirs de Labarthe » 2019 Domaine de Labarthe, Gaillac Frankreich Braucol & Syrah		53.-
*Bourgogne « Couvent des Jacobins » 2021 Louis Jadot Frankreich Pinot noir		56.-
« Dolium » 2019 Domaine Pierre Fil Minervois Frankreich Mourvèdre, Grenache, Carignan		57.-
Domaine Piquemal « Les terres grillées » 2021 Côtes du Roussillon Village, Frankreich Syrah, Grenache & Carignan		59.-
Domaine de l'Hortus « Grande Cuvée » 2020 Pic Saint Loup Frankreich Mourvèdre, Syrah & Grenache		65.-
*« L'Hêtre » 2018 Castillon, Côtes de Bordeaux, Frankreich Merlot & Cabernet Franc		66.-
Château Montus 2016 Alain Brumont, Madiran, Frankreich , Tannat & Cabernet Sauvignon		79.-
Château Lagrezette 2017 Cru d'Exception, Cahors Frankreich Malbec		81.-
Château Poujeaux 15/18 Moulis-en-Médoc Frankreich Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot & Cabernet Franc		90.-
Ségla 2016 Margaux, Bordeaux Frankreich Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot & Cabernet Franc		110.-
« Rocca Rubia » Riserva 2020 Cantina Santadi, Sardinien, Italien Carignano del sulcis		51.-
Ripasso « La Corte del Pozzo » 2017 Fasoli Gino, Valpolicella Italien Corvina & Rondinella		51.-
« Omaggio » Cascina Fontana 2016 Barbera d'Asti, Montegrasso, Piemont Italien Barbera		61.-
« Donna Olympia » 2020 Bolgheri, Toskana Italien Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot & Cabernet Franc		64.-
« San Raffaele » 2017 Gino Fasoli, Amarone della Valpolicella, Italien Corvina, Rondinella & Molinara	11.50	69.-
« Audace » Barolo Riserva 2018 Roberto Sarotto, Piemont, Italien Nebiolo		76.-
« Guidoalberto » 2020 Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana Italien Merlot		87.-
Tinta Rosa « Seleccion » 2019 Carinena Spanien Tinta del Toro	8.60	52.-
*« Albahra » 2019 Viticultor Envinata Tenerife Spanien Garnacha Tintorera & Moravia Agria		51.-
Vino de Pago « Petit Hipperia » 2018 Vallegarcia Spanien Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc & Petit Verdot		55.-
« Les Sentius » 2018 Celler Joan Simo, Priorat Spanien Granaxa Negra, Carinena, Syrah & Cabernet Sauvignon		60.-
Ontanon Reserva 2015 Rioja, Spanien Tempranillo & Graciano		61.-
« Rabia » 2020 Bodega Cerron, Jumilla Spanien Petit Verdot		61.-
« Nabal » Crianza 2018 Ribero del Duero Spanien Tempranillo		67.-
« Abundancia » 17/18 Mas de l'Abundancia, Montsant Spanien Garnacha & Carinena		86.-
Vino de Pago « Hipperia » 2019 Vallegarcia Spanien Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc & Petit Verdot		88.-
« Licinia oro » 2016 Vinos de Madrid, Spanien Tempranillo, Cabernet Sauvignon Syrah, Merlot		91.-
« Tadeo » 2020 Cortijo los Aguilares, Sierras de Malaga Spanien Petit Verdot		99.-
Piacere 2021 Cave de Jolimont, Mont-sur-Rolle Schweiz Gamay, Gamaret & Garanoir	7.-	42.-
100 % Gamaret Phillippe Bujard 2019 Vaud Schweiz		52.-
« Expressis » 2022 Henri Cruchon, Echichens, La Côte Schweiz Pinot noir, Mara & Garanoir		53.-
« Clos Montibeux » 2020 Domaine Rouvinez, Sierre, Wallis Schweiz Cornalin		61.-
« La Colombe noire » Réserve 2020 Demeter, Laura & Raymond Paccot Fechy, Schweiz Pinot noir, Barrique		65.-
Caves de Chambleau « Métissage » 2021 Neuchâtel Schweiz Gamaret & Garanoir		74.-
« Ligornetto » 2020 Vinattieri, Ticino, Schweiz Merlot		91.-
Zweigelt Reserve 19/20 Hidler, Niederösterreich Österreich Zweigelt		60.-
« Schrattenthal » 2017 Zull, Niederösterreich Österreich Zweigelt, Merlot & Cabernet Sauvignon		65.-
« Ponte » 2018 Mouchao, Alentejo Portugal Touriga Nacional, Touriga Franca & Syrah		76.-
« Amalaya » 2016 Gran Corte, Barrel Selection, Valle Calchaqu Salta Argentina Malbec, Tannat & Cabernet Franc		51.-
« Clos 1100 » 2020 Edmond de Rothschild, Los Andes Argentinien Malbec		53.-
The Hess Collection « Allomi » 2019 Napa Valley, Californien, USA Cabernet Sauvignon		80.-

Découverte des vins du Vully

Chasselas 2022 Domaine Chervet, Praz	6.50	39.-
Chasselas Barrique « Carte blanche » 2021 Cave de la Tour, Môtier		46.-
Freiburger 2022 Domaine Derron, Môtier	9.10	55.-
Pinot gris 2022 Château de Praz, Famille Cave Bovard-Chervet, Praz		55.-
Chardonnay 2022 Cave de la Cru de l'Hôpital, Christian Vessaz, Môtier		57.-
Sauvignon blanc 2022 Cave de la Cru de l'Hôpital, Christian Vessaz, Môtier		57.-
Viognier 2022 Cave de la Cru de l'Hôpital, Christian Vessaz, Môtier		57.-
Cuvée de l'Arzille 2021 Domaine Chervet Freisamer, Pinot gris & Sauvignon blanc, Barrique		57.-
Traminer 2021 Cru de l'Hôpital, Christian Vessaz, Mémoire de vin Suisse, Demeter		61.-
Oeil de Perdrix 2022 Domaine Derron, Môtier Pinot Noir	7.10	43.-
Pinot noir 2022 Domaine Derron, Môtier	7.10	43.-
« Le carré noir » 2022 Maison Derron, Môtier Gamaret & Garanoir		43.-
« Gamaret » 2022 Château de Praz, Marylène & Louis Bovard-Chervet, Praz Gamaret		52.-
Mara 2021 Domaine Derron, Môtier Barrique		64.-
« Oppidum » 2021 Domaine du vieux Moulin, Famille Derron, Môtier Pinot noir, Gamaret & Merlot, Barrique		72.-
Pinot noir « Barrique » 2020 Domaine du vieux Moulin, Famille Derron, Môtier		72.-
« Réserve des Bourgeois » 2021 Demeter, Cru de l'Hôpital, Christian Vessaz, Môtier Pinot noir Gamaret, Garanoir & Diolinoir, Barrique		79.-
« Réserve rouge » 2020 Château de Praz, Marylène et Louis-Charles Bovard-Chervet, Praz Gamaret Barrique		79.-