

La Maison Salvagny

Le Menu

Le saumon d'Ecosse fumé par nos soins et variation de betterave
Hausgeräucherter, Schottischer Lachs mit einer Randen Variation

La salade tiède de joue de porc confites aux lentilles vertes du puy et huile de noix
Lauwarmer, geschmorte Schweinebacken mit Linsensalat an Nussöl

Notre petite bouillabaisse de la mer à la Marseillaise, rouille et croûtons
Bouillabaisse wie in Marseille mit Fischeinlage, Aioli und Croutons

Le filet de daurade rôti aux artichauts, olives Taggiasche et compote de tomate
Gebratenes Doradenfilet mit Artischocken, Oliven und Tomatenkompot

La poitrine de canette fermière rôtie aux poires et vinaigre balsamique
Gebratene Entenbrust mit Birnen und Balsamico Essig

Le filet de bœuf à la ficelle, quelques légumes et bouillon réduit à la moutarde de Meaux, raifort et fines herbes
Pochiertes Rindsfilet, reduzierte Bouillon mit Meaux Senf, Meerrettich und Kräutern und Saisongemüse

Le biscuit à la rhubarbe rouge et vanille, crème légère acidulée
Rhabarberbiscuit mit Rhabarbermousse und Vanilleeis

Le soufflé chaud chocolat, salade d'agrumes et sorbet mandarine
Schokoladen Soufflé mit Zitrusfrüchten und Mandarinsorbet

Le parfait glacé au yuzu
Hausgemachter Parfait Glacé mit Yuzu Zitrone

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 20 Fr. (10 sortes) Käseteller 20 Fr. (10 Sorten)
Petite assiette 6 sortes 13 Fr. (en place dessert) kleiner Teller 6 Sorten 13 Fr. (im Menu an Stelle des Dessert)

**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 60 Fr.

Daurade / Doradenfilet 52 Fr.

Canette /Entenbrust 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

47 Fr. (200 gr.)

39 Fr. (140 gr.)

Provenance : Joue de porc/CH, Bouillabaisse Europe, Canette/ F, Bœuf / CH, Daurade / Méditerranée, Perches / Pologne
Herkunftsländer : Schweinebacken / CH, Fischsuppe / Europa, Entenbrust / F, Rindfilet / CH, Dorade/Mittelmeer, Egli / Polen

Les Vins d'ici et d'Ailleurs

Les Blancs

	<u>1 DI</u>	
« Côte » Domaine du Tariquet 2017 Côtes de Gascogne Frankreich Chardonnay, Sauvignon	7.-	42.-
« Château Tour de Mirambeau » Reserve 2018 Bordeaux, Entre-deux-mers Frankreich Sauvignon blanc, Semillon & Muscadelle		42.-
Roero « Arneis » 2017 Emanuele Rolfo, Piemont, Italien Arneis		44.-
Chardonnay 2016 Christian Dugon, Bofflens, Côtes de l'Orbe Schweiz		48.-
Johannisberg 2019 Biber, Wallis, Schweiz Sylvaner		50.-
Cru La Bâtiaz 2018, Bujard & Moser, Martigny, Wallis, Schweiz Paien (Heida= Savagnin blanc= Traminer)		50.-
Humagne blanche 2017 Cave Bonvin Sion, Wallis, Schweiz Humagne blanche		52.-
Vinattieri 2017 Ligornetto, Bianco del Ticino Schweiz Sauvignon blanc & Chardonnay		54.-
Rosé « Château la Verrerie » 2018 Luberon Frankreich Grenache & Cinsault		40.-
Rosé « Bergerie de l'Hortus » 2018 Côteaux du Languedoc Frankreich Syrah, Grenache, Mourvèdre		42.-

Les Rouges

	<u>1 DI</u>	
Ensedune Marselan 2017 Pays d'Oc, Frankreich Marselan	7.30	44.-
Bodega Tinedo « Cala N. 2 » 2014 Vino de la Tierra de Castilla, Espanien Tempranillo Graciano		45.-
« Ronco Nolè » 2015 di Lenardo, Friaul, Italien Merlot, Cabernet Sauvignon & Refosco	7.50	45.-
« 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 de Longueroc « Cuvée Réserve » 2016 Corbières Frankreich Carignan, Syrah & Mourvèdre		49.-
Château Bel-Air 2015 Bergerac Frankreich Cabernet Sauvignon & Merlot		50.-
« Arpège » 2016 Christian Dugon, Bofflens, Côtes de l'Orbes, Schweiz , Assemblage Barrique		50.-
« Amalaya » 2016 Gran Corte, Barrel Selection, Valle Calchaqu Salta Argentine Malbec, Tannat & Cabernet Franc		50.-
Cru le Châtelis Martigny 2017 Bujard & Moser, Wallis Schweiz Gamay & Syrah,		50.-
« Rocca Rubia » Riserva 2015 Cantina Santadi, Sardinien, Italien Carignano del sulcis		50.-
Gaudio « Classico » 2014 Alentejo, Portugal , Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonez & Tinta Miuda		51.-
Hess Select « Treo » 14/16 Californien, USA Syrah, Zinfandel & Merlot		52.-
« Petit Hipperia » 2016 Montes de Toledo, Castilien, Espanien Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot & Petit Verdot		52.-
« Domaine du Moulin » 2016 Famille Hirissou, Gaillac, Frankreich Merlot & Braucol		54.-
« Lagrein » 2015 Peter Sölva Südtirol, Kalterersee, Italien Lagrein		54.-
Syrah « Portrait » Peter Lehman 2013 Barossa Valley Australie Syrah		54.-
« Ribo » 2016 Azienda Agricola Ricchi, Gardasee, Italien Cabernet Franc & Sauvignon		56.-
« Zweigelt » Reserve 2016 Hiedler, Niederösterreich Österreich Zweigelt		54.-
Ontanon « Antologia » Crianza 2015 Rioja, Espanien Tempranillo, Graciano & Granacha		56.-
Domaine Mega Spileo 2012 Grand Cave Griechenland Mavrodafni & Mavro Kalavrytino		58.-
« Castelforte » 2015 Amarone della Valpolicella, Italien Corvina, Rondinella & Molinara		59.-
« Petit Mas Sinén » 2015 Celler Burgos Porta, Priorat, Espanien , Grenache, Samsô, Cabernet, Merlot & Syrah		60.-
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.-
Cornalin 2017 Cave Bonvin, Wallis Schweiz Cornalin		60.-
Syrah 16/17 Cave Bonvin, Wallis, Schweiz Syrah		60.-
Château Montus 2013 Alain Brumont, Madiran Frankreich , Tannat, Cabernet Sauvignon		65.-
« Nexus » Crianza 2013 Frontaura, Ribera del Duero, Espanien Tempranillo		65.-
« P de Maria » 2011 Bodegas Macia Batle, Mallorca, Espanien , Mantonegro, Syrah, Cabernet Sauvignon & Merlot		67.-
Gamaret-Pinot Noir, Elevé en Barrique « Collection Grande Réserve » 2015, Bouvet-Jablor, Auvernier NE Schweiz		67.-
Barolo « Audace » Riserva 2013 Roberto Sarotto, Piemont, Italien Nebiolo		67.-
Château Citran 2015 Haut-Médoc, Bordeaux Frankreich Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc		68.-
Pinot noir « Barrique » 2016 Christian Dugon, Bofflens, Côtes de l'Orbe Schweiz		69.-
« Cuvée rouge no 2 » 2015, Cave Biber, Wallis, Schweiz , Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc		70.-
« Ligornetto » 13/15 Vinattieri, Ticino, Schweiz Merlot		85.-
« Guidoalberto » 2016 Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana Italien Merlot		87.-
« Abundancia » Mas de l'Abundancia 2013 Monsant Espanien Grenache & Carinena		90.-



Découverte des vins du Vully

	<u>1 DI</u>	
Chasselas « Chateaux de Praz » 2018, Fam. Bovard-Chervet, Praz	5.-	34.-
Chasselas « Reserve blanche » 2018 Châteaux de Praz, Famille Bovard-Chervet, Praz		44.-
Chasselas de Inhart 2016 Javet & Javet, Lugnorre		46.-
Pinot gris 2018 Château de Praz, Famille Bovard-Chervet, Praz	8.-	46.-
^<		
Sauvignon blanc 2018 Cru de l'Hôpital, Christian Vessaz, Môtier		50.-
Oeil de Perdrix 2018 Derron Môtier	6.30	38.-
Pinot noir 2018 Château de Praz, Famille Bovard-Chervet, Praz	6.50	39.-
Cuvée de l'Arzille rouge 2017 Domaine Chervet, Praz Gamaret , Mara & Diolinoir Barrique		50.-
« La Bête noire » 2017 Cave de la Tour, Fam. Biolley, Môtier Cabernet Jura , Cabernet noir & Régent, Barrique		55.-
« Oppidum » 2017 Vieux Moulin, Maison Derron, Môtier Pinot Noir , Merlot & Gamaret, Barrique		64.-
« Sans titre » 2014 Javet & Javet, Lugnorre Gamaret & Merlot , Barrique		90.-