

La Maison Salvagny

Le Menu

Notre terrine de canard à l'orange amère et pistache
Hausgemachte Ententerrine mit Pistazien und Bitterorange

La salade de filets de perchettes aux aromates
Salat mit gebratenen Eglifilets an Nussöl und frische Kräuter

Le taboulé aux noix de saint jacques rôties et coulis de tomate épicé au piment d'Espelette
Couscous (Gries) mit gebratenen Jakobsmuscheln und Tomatencoulis mit «Piment d'Espelette»

Les filets de rouget et grosses crevettes grillées à la plancha, à l'ail doux de Lautrec et spaghetti noir aux courgettes
Auf der Plancha grilliertes Rotbarbenfilet und Riesenkrevetten mit Knoblauch aus Lautrec, schwarze Spaghetti mit Zucchini

Le carré d'agneau rôti aux herbes du jardin et moutarde à l'estragon
Gebratenes Lammcarré mit Gartenkräutern und Estragonsenf

Le millefeuille de filet de bœuf aux chanterelles, échalotes et croûtons, jus au porto
Gebratene Rindsfiletschnitzel
mit Eierschwämmen, Schalotten und Croûtons an Portojus

Le parfait glacé chocolat blanc aux fruits rouges
Hausgemachtes, weisses Schokoladenparfait mit roten Beeren

Le petit gâteau aux amandes et pêches, glace citron vanille
Pfirsich,-Mandelkuchen mit Zitronen,-Vanilleeis

La palette de glaces et sorbets aux fruits de saison
Sorbet,- und Eisteller mit verschiedenen Saisonfrüchten

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 bœuf CH/ Rindsfilet 62 Fr.

Rouget / Rotbarbe 52 Fr.

Agneau / Lammcarré 57 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 : Canard / France, Bœuf / Suisse, Agneau / Australie, Rouget / Pacifique, Saint Jacques / Canada, Crevettes / Vietnam, Perches / Pologne,

Herkunftsländer :Ente /Frankreich, Rind / Schweiz, Lamm / Australien, Rotbarbe / Pazifik, Jakobsmuscheln / Kanada, Riesenkrevetten / Vietnam, Egli / Polen

Les Vins d'ici et d'Ailleurs

Les Blancs

	<u>1 D1</u>	
<u>Santagostino bianco 2017</u> Firriato, Sizilien Italien Catarratto & Chardonnay	7.-	42.-
Meridiano Chardonnay 2016 Azienda Agricola Ricchi, Italien , Chardonnay		42.-
« Château Tour de Mirambeau » Reserve 2018 Bordeaux, Entre-deux-mers Frankreich Sauvignon blanc, Semillon & Muscadelle		42.-
« Côté » Domaine du Tariquet 2017 Côtes de Gascogne Frankreich Chardonnay, Sauvignon		42.-
Roero « Arneis » 2017 Emanuele Rolfo, Piemont, Italien Arneis		44.-
<u>Riesling- Sylvaner 2017</u> Christian Dugon, Bofflens, Côtes de l'Orbe Schweiz	7.70	46.-
Chardonnay 2016 Christian Dugon, Bofflens, Côtes de l'Orbe Schweiz		48.-
Cru La Bâtiaz 2017, Bujard & Moser, Martigny, Wallis, Schweiz Païen (Heida= Savagnin blanc= Traminer)		50.-
Humagne blanche 2017 Cave Bonvin Sion, Wallis, Schweiz Humagne blanche		52.-
Macon-Chardonnay « Les Beluses » 2016 Vuillemez Père & fils, Burgund Frankreich Chardonnay		57.-
Bianco Rovere 2017 Guido Brivio Mendrisio Ticino Schweiz Merlot (Barrique)		67.-
Rosé « Les Coquelicots » 2018 Côtes de Gascogne Frankreich Merlot & Cabernet Sauvignon		39.-
Rosé « Bergerie de l'Hortus » 2018 Côteaux du Languedoc Frankreich Syrah, Grenache, Mourvèdre		42.-

Les Rouges

	<u>1 D1</u>	
<u>Pont de Gassac 2016</u> Famille Guibert, Pays d'Hérault, Frankreich Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot & Grenache	7.-	42.-
Bodega Tinedo « Cala N. 2 » 2014 Vino de la Tierra de Castilla, Espagne Tempranillo Graciano		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 Longuerche « Cuvée Réserve » 2015 Corbières Frankreich Carignan, Syrah & Mourvèdre		49.-
« Amalaya » 2015 Gran Corte, Barrel Selection, Valle Calchaqui Salta Argentine Malbec, Tannat & Cabernet Franc		50.-
« Y de Ayles » 2015 Vino de Pago, Finca Ayles, Espagne , Grenache, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon		50.-
« Rocca Rubia » Riserva 2014 Cantina Santadi, Sardinien, Italien Carignano del Sulcis		50.-
Gaudio « Classico » 2014 Alentejo, Portugal , Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonez & Tinta Miuda		51.-
<u>Xestal 2010</u> Gancedo, Bierzo, Espagne Mencía	8.60	52.-
Glen Carlou « Grand Classique » 2013, Südafrique , Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Malbec & Cabernet Franc		52.-
Barbera d'Asti Arbiola Carlotta 2015, Piemont , Italien , Barbera		52.-
Hess Select « Treo » 2013 Californien, USA Syrah, Zinfandel & Merlot		52.-
Castillo Perelada « 5 Finques » Reserva 2014, Emporda, Espagne Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Samsó, Granatxa & Monastrell		52.-
« Petit Hipperia » 2015 Montes de Toledo, Castilien, Espagne Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot & Petit Verdot		52.-
« Lagrein » 2015 Peter Sölva Südtirol, Kalterersee, Italien Lagrein		54.-
Syrah «Portrait» Peter Lehman 2013 Barossa Valley Australie Syrah		54.-
Domaine de la Janasse « Terre d'Argile » 2013 Côtes du Rhône Villages, Frankreich Grenache, Syrah, Mourvèdre & Carignan		54.-
Château Bouscassé 2014 Alain Brumont, Madiran Frankreich , Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		54.-
« Zweigelt » Reserve 2016 Hiedler, Niederösterreich Österreich Zweigelt		54.-
Ontanon « Antalogia » Crianza 2015 Rioja, Espagne Tempranillo, Graciano & Granacha		56.-
Domaine Mega Spileo 2012 Grand Cave Grèce Mavrodafni & Mavro Kalavrytino		58.-
« Château Lichten » 2017 Cave Rouvinez, Sierre, Wallis, Schweiz Cornalin, Humagne & Syrah		58.-
« Castelforte » 13/15 Amarone della Valpolicella, Italien Corvina, Rondinella & Molinara		59.-
« Paladin » 2013 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.-
Cornalin 2016 Cave Bonvin, Wallis Schweiz Cornalin		60.-
Château Lagrezette Cru d'exception 2012 Cahors Frankreich Malbec		64.-
« Nexus » Crianza 12/13 Frontaura, Ribera del Duero, Espagne Tempranillo		65.-
« P de Maria » 2011 Bodegas Macia Batle, Mallorca, Espagne , Mantonegro, Syrah, Cabernet Sauvignon & Merlot		67.-
Gamaret-Pinot Noir, Elevé en Barrique « Collection Grande Réserve » 2015, Bouvet-Jablot, Auvergnier NE Schweiz		67.-
Barolo « Audace » Riserva 2013 Roberto Sarotto, Piemont, Italien Nebiolo		67.-
Pinot noir « Barrique » 2016 Christian Dugon, Bofflens, Côtes de l'Orbe Schweiz		69.-
Château Cantenac 2014 Saint-Emilion Grand Cru, Frankreich Merlot & Cabernet		79.-
« Riflessi d'Epoca » 2016 Guido Brivio, Ticino, Schweiz Merlot		85.-
« Guidoalberto » 2016 Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana Italien Merlot		87.-
« La Vitoriana » 2015 Cesar Marquez, Bierzo Espagne Mencía		90.-



Découverte des vins du Vully

	<u>1 D1</u>	
<u>Chasselas « Sélection » 2018</u> Famille Derron, Môtier	5.-	34.-
<u>Sauvignon blanc 2018</u> Maison Derron, Môtier		48.-
<u>Cuvée de l'Arzille blanc 2016</u> Domaine Chervet, Môtier (Freisamer , Pinot gris & Sauvignon blanc) Barrique		48.-
<u>Pinot gris 2018 demeter</u> Cru de l'Hôpital, Christian Vessaz, Môtier		50.-
<u>Traminer 17/ 18</u> (Mémoire des vins Suisse) Cru de l'Hôpital		54.-
<u>Oeil de Perdrix 2018</u> Cru de l'Hôpital	6.30	38.-
<u>Pinot noir 2017</u> Cru de l'Hôpital, Christian Vessaz, Môtier	6.50	39.-
Gamay 2017 Château de Praz, Fam. Bovard-Chervet		45.-
« Réserve Rouge » 2016 Châteaux de Praz, Fam. Bovard-Chervet Gamaret Barrique		62.-
« Oppidum » 2017 Vieux Moulin, Maison Derron, Môtier Pinot Noir , Merlot & Gamaret, Barrique		64.-
« Elévation de Fichillien » 2015 Cru de l'Hôpital, Christian Vessaz Gamaret & Malbec, Barrique		86.-