



# RESTAURANT AUBERGE DE SÄVIÈSE



## ENTRADAS

	)	○
<b>Sopa de verduras del chalet</b> (en temporada)		13.-
<b>Sopa de crema de calabaza</b> (en temporada)		13.-
<b>Caracoles</b> (6 piezas o 12 piezas)	14.-	28.-
<b>Carpaccio de res con parmesano</b> salsa al limón verde, albahaca y patatas fritas	18.50	26.-
<b>Plato del «Valais» IGP</b> carne seca, jamón curado, tocino seco, salchichón y queso	15.50	24.-
<b>Plato de carne seca del «Valais» IGP</b> (carne de res)	16.50	25.-
<b>Trucha ahumada del Valais</b> y sus tostadas, acompañada con ensalada verde		32.-

## MALAKOFFS

servidos con pepinillos y cebollitas

<b>Menú Malakoff</b> pequeña ensalada mixta y 2 piezas de Malakoff		21.-
<b>Malakoff por pieza</b>		7.-

El Malakoff es una especialidad del canton de «Vaud», que trajeron los soldados Suizos al regresar de la guerra de Crimea. Su nombre viene del fort Malakoff, que sitiaron durante 11 meses. Fue durante este periodo que los soldados se acostumbraron a freír los trozos de queso en una sartén. Eso fue el origen de las suculentas bolas de queso frito que les proponemos hoy en día.

## ENSALADAS

	)	○
<b>Ensalada verde</b>	6.50	11.-
<b>Ensalada mixta</b>	8.50	15.-
<b>Ensalada italiana</b> mozzarella, tomate, lechuga, albahaca, aceitunas negras	12.50	19.50
<b>Ensalada griega</b> feta, tomate, lechuga, pepino, cebolla roja, aceitunas negras	15.-	23.-
<b>Ensalada «Mont-Blanc»</b> tostadas de Raclette AOP, tomate, lechuga, maíz, apio, nueces	15.-	23.-
<b>Ensalada de queso de cabra caliente</b> tostadas de queso de cabra, tomate, lechuga, nueces, manzana, semillas de sésamo, miel	15.-	23.-

## PASTAS

<b>Lasagnas al horno</b> (carne de res)	23.-	<b>Espaguetis</b>	
		salsa boloñesa (carne de res)	23.-
		salsa de tomate y albahaca	19.-

**Origen de nuestros embutidos**

CH

Estaremos encantados de darle información detallada sobre

**TAXIBIKE**  
descubra nuestra  
terrazza móvil





# RESTAURANT AUBERGE DE SAVIÈSE

**ABIERTO 7/7 - COCINA CONTINUA de 12h00 a 23h00**

## FONDUES de queso (min. 2 pers.)

todas nuestras fondues se sirven con pan y llevan vino blanco

### las tradicionales

<b>Fondue de la casa</b> 100% Gruyère AOP	(para 1 persona)	precio por persona	24.-
<b>Fondue mitad-mitad</b> Gruyère AOP de leche cruda y Vacherin Fribourgeois AOP de leche termizada		precio por persona	29.-

### los hallazgos del Savièse

<b>Sin alcohol - Fondue mitad-mitad</b>		precio por persona	27.-
<b>Sin lactosa - Fondue de queso de cabra</b> acompañada de patatas cocidas, uvas y trozos de manzana	(para 1 persona)	precio por persona	32.-
<b>Fondue Real</b> mitad-mitad con champán y morillas		precio por persona	39.-
<b>Fondue de la casa con boletus</b>		precio por persona	29.-
<b>Fondue de la casa con morillas</b>		precio por persona	35.-
<b>Fondue de la casa con pimienta verde y echalotas</b>		precio por persona	27.-
<b>Fondue de la casa al tomate</b> acompañada con patatas cocidas		precio por persona	27.-
<b>Fondue de la casa con cerveza artesanal del Valais</b>			26.-
<b>Fondue de la casa al Champán</b>		precio por persona	29.-
<b>Fondue de la casa al Coñac</b>		precio por persona	26.-

### Para acompañar nuestras fondues de queso:

★ Canastilla de patatas cocidas			4.-
★ Chupito de Kirsch (aguardiente de cereza)			4.-
★ Plato de frutas uvas y trozos de manzana			4.-

## LA RACLETTE

servida con pepinillos, cebollitas y patatas cocidas

<b>Menu Raclette</b> pequeño plato del «Valais» IGP y 3 raciones de Raclette AOP			33.-
<b>Ración de Raclette AOP</b>			7.-

**El cubierto ordenado únicamente con agua del grifo se incrementará de 2.- CHF p.p.**  
la posible presencia de alérgenos en los platos del menú. En caso de alergia o intolerancia, por favor diríjase

# RESTAURANT AUBERGE DE SAVIÈSE



## FONDUES de carne (min. 2 pers.)

<b>Fondue «Bourguignonne» 210 g por persona</b> (carne de res) pequeños trozos de solomillo cocinados al estilo "fondue" en aceite hirviendo especialidad regional, acompañados con varias salsas caseras y patatas fritas	precio por persona	41.-
<b>Fondue «Chinoise» a voluntad</b> (carne de res) lonchas finas de carne cocidas al estilo «fondue» en caldo hirviendo acompañadas con varias salsas caseras y patatas fritas	precio por persona	44.-
<b>Fondue «Savièsarde» 260 g por persona</b> (carne de res) lonchas de carne aromatizadas con especias del Valais, cocinadas estilo «fondue» en un caldo hirviendo, acompañados con varias salsas caseras y patatas fritas	precio por persona	48.-

## CARNES

<b>Bistec de res</b> (210 g) <b>con mantequilla casera</b> acompañado de patatas fritas, verduras y una pequeña ensalada verde	34.-
<b>Ternera troceada a la «Zurichoise»</b> acompañada con «rösti» caseros y una pequeña ensalada verde	39.-
<b>Salchicha de ternera a la parrilla</b> acompañada con patatas fritas y verduras	22.-
<b>Longeole IGP de Ginebra</b> salchicha de cerdo aromatizada con semillas de hinojo especialidad local, acompañada de lentejas verdes de Ginebra y una pequeña ensalada verde	27.-

## SUGERENCIAS

<b>Rústico del Savièse</b> pasta, patatas, Gruyère AOP, tocino seco IGP del Valais y crema, acompañado de una pequeña ensalada verde	25.-	<b>Filetes de perca «meunière»</b> salsa tártara, patatas fritas y pequeña ensalada verde	34.-
<b>Las cortezas</b> Queso fundido sobre pan tostado		<b>Tofu de Orsonnens</b> (según entrega) acompañado de verduras salteadas y salsa de tomate casera	27.-
★ <b>Corteza de queso Raclette AOP</b>	19.-	Tofu elaborado por los monjes de Orsonnens del cantón de Friburgo.	
★ <b>Corteza real</b> Raclette AOP, jamón y huevo Bio suizo	22.-	<b>Nuestros «Röstis» caseros</b>	
<b>Tortilla Francesa (huevos Bio suizos)</b> acompañada de una pequeña ensalada verde	17.-	★ <b>Natural</b>	15.-
★ <b>Con tocino seco IGP del valais</b>	19.-	★ <b>Real</b> Gruyère AOP, jamón y huevo Bio suizo	21.-
★ <b>Con jamón y Gruyère AOP</b>	19.-	<b>Platos para Niños</b>	13.-
<b>Salteado de verduras</b>	15.-	★ <b>Buñuelos de pollo</b> patatas fritas y verduras	
<b>Ración de patatas fritas</b>	5.50	★ <b>Salchicha de ternera</b> patatas fritas y verduras	
		★ <b>Espaguetis con salsa boloñesa</b> (carne de res)	



síganos  
en Instagram

**Origen de nuestros pescados/carnes**

Trucha CH - Percas EE - Carnes CH

a nuestro personal que le ayudará con mucho placer.



# RESTAURANT AUBERGE DE SAVIÈSE

## CARTA DE VERANO 2021

### VINOS & COCKTAILS

	Cont.	Prix
<b>Gamaret de Ginebra - Bodega de los Rothis Dardagny AOC (tinto)</b>	1 dl	5.10
<b>Pinot Blanc de Ginebra «Le Prieuré» Satigny AOC (blanco)</b>	1 dl	4.80
<b>Côtes de Provence - Château de Guiranne (rosado)</b>	1 dl	4.60
<b>Sangría casera</b>		8.-
<b>Williamine Spritz by Geneva Discovery</b>		14.-
<b>Mojito</b>		14.-
<b>Caïpirinha, Caïpiroska</b>		14.-
<b>Virgin Mojito (sin alcohol)</b>		9.-

### ENTRADAS / PLATOS

<b>Melón con jamón curado IGP del Valais</b>	16.-	24.-
<b>Roastbeef «Savièsard»</b> servido frío con salsa tártara casera, patatas fritas y ensalada verde	19.-	29.-
<b>Ensalada de magret de pato del Périgord ahumado en Valais</b> tomate, lechuga, cebolla roja y nueces aderezada con una salsa de lima	17.-	26.-
<b>Carpaccio de atún rojo con parmesano y albahaca</b> aderezado con una salsa de lima y acompañado de patatas fritas	18.-	28.-
<b>Trucha ahumada del Valais</b> y sus tostadas, acompañada con ensalada verde		32.-
<b>Pataclette</b> (6 piezas) media patata suiza vaciada y rellena con opciones de: Vacherin Fribourgeois AOP, Gruyère AOP o Raclette del Valais AOP		18.-

### PLATOS PRINCIPALES

<b>Cordon Bleu de cerdo (escalope rellena de jamón y queso Vacherin Fribourgeois AOP)</b> acompañado con verduras y patatas fritas		24.-
<b>Filete de fera «meunière» pescado del lago Léman</b> (según entrega) acompañado con verduras y patatas frita		36.-
<b>Cazuela del Savièse</b> patatas fritas, tocino IGP del Valais, cebolla, Raclette AOP acompañada con una pequeña ensalada verde		24.-
✓ <b>Tofu de Orsonnens</b> (según entrega) acompañado de verduras salteadas y salsa de tomate casera Tofu elaborado por los monjes de Orsonnens del cantón de Friburgo.		27.-
<b>Longeole IGP de Ginebra</b> salchicha de cerdo aromatizada con semillas de hinojo especialidad local, acompañada de lentejas de Ginebra y una pequeña ensalada verde		27.-

#### Origen de nuestros pescados/carnes

Fera, Trucha CH - Atún LKA - Pato F - Carnes CH



# RESTAURANT AUBERGE DE SÂVIÈSE

## DESSERTS MAISON



### FLAN CAMEL

Réalisé par notre Chef  
Fr. 7.00



### MERINGUES & DOUBLE CRÈME

Meringues artisanales au feu de  
bois et double crème de Gruyère  
Fr. 11.00



### CRÈME BRÛLÉE

Réalisée par notre Chef  
Fr. 9.00

# RESTAURANT AUBERGE DE SÂVIÈSE

## DESSERTS MAISON



### CRUMBLE AUX POMMES

Réalisé par notre Chef  
Fr. 8.00



### TIRAMISU

Réalisé par notre Chef  
Fr. 11.00



### TARTE AUX POMMES

Servi chaud    Avec glace vanille  
Fr. 7.00            Fr. 10.50

# RESTAURANT AUBERGE DE SÂVIÈSE

## DESSERTS



**GRIOTTES AU KIRSH**

Fr. 11.00



**IRISH COFFE**

Whisky, café et crème chantilly

Fr. 11.00



**CASSATA**

Nature

Fr. 7.00

Arrosée

Fr. 10.00



**PARFAIT MOCCA**

Nature

FR. 8.00

Flambé

FR. 11.00

# RESTAURANT AUBERGE DE SÂVIÈSE

## DESSERTS



### MINI VIENNETTA

Nature      Avec chantilly  
CHF 7.00      CHF 9.00



### YACHY

Glace vanille - Glutenfree  
Fr. 7.00



### MOELLEUX AU CHOCOLAT

Servi chaud      Avec chantilly  
Fr. 9.00      Fr. 11.00



**VANILLA DREAM**



**ESPRESSO CROQUANT**

Contient des fruits à coque



**SWISS CHOCOLATE**



**BLUEBERRY  
CHEESECAKE**

The most important ingredient in ice cream is cream! So we use only the best. Our farmers have small forms which are located in the serenity of the Alps. Our cows are mostly in open stalls and lawns, fed primarily on grass, flowers and herbs.

Die wichtigste Zutat von Glace ist Rahm! Daher verwenden wir nur den besten. Die kleinen Höfe unserer Bauern liegen in beschaulicher Alpenlandschaft. Unsere Kühe leben grösstenteils in offenen Ställen und auf Weiden, wo sie sich vor allem von Gras, Blumen und Kräutern ernähren.

L'ingrédient le plus important dans la crème glacée, c'est la crème ! Nous utilisons donc seulement la meilleure. Nos paysans ont de petites exploitations situées dans le calme des Alpes. Nos vaches sont pour la plupart élevées dans des fermes et des prairies ouvertes et se nourrissent principalement d'herbe, de fleurs et de plantes.

L'ingrediente più importante di un gelato è la panna. Ecco perché usiamo solo la migliore. I nostri contadini hanno piccole fattorie situate in luoghi idilliaci nel cuore delle Alpi. Le nostre mucche, tenute in stalle all'aperto circondate da vasti pascoli, si nutrono principalmente di erba, fiori ed erbe.



La boule Fr. 3.80

Suppl. Chantilly Fr. 2.00



**LEMON & LIME**



**APRICOT**



**PEAR**



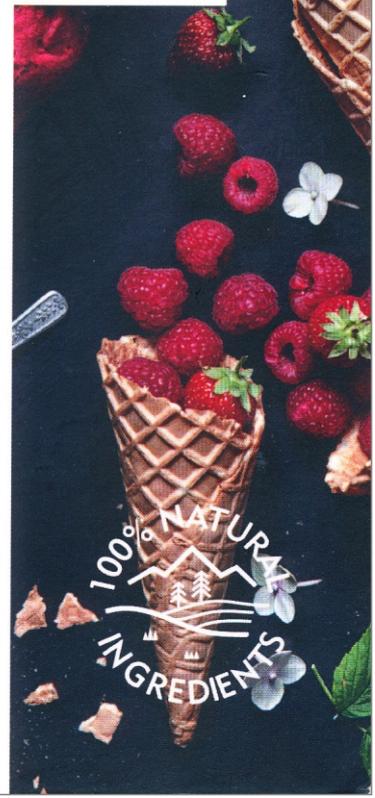
**RASPBERRY &  
STRAWBERRY**

“Open a window into the garden of pleasure” Ueli Prager, our founder, believed that natural ingredients would provide pleasurable indulgence. We believe that pure, natural ingredients create a delicious and premium ice-cream experience.

«Öffne ein Fenster zum Garten des Genusses» Ueli Prager, unser Gründer, war überzeugt, dass es für höchsten Genuss natürliche Zutaten braucht. Wir sind überzeugt, dass die Verbindung reiner, natürlicher Zutaten für ein unvergleichlich köstliches Glaceerlebnis sorgt.

«Ouvre une fenêtre sur le jardin du plaisir». Ueli Prager, notre fondateur, était convaincu que les ingrédients naturels seraient source de plaisir. Nous croyons qu'il est possible de créer une expérience glacée délicieuse et exceptionnelle avec des ingrédients purs et naturels.

“Aprite una finestra sul giardino del piacere”: Ueli Prager, il nostro fondatore, ha sempre creduto che solo gli ingredienti naturali possano regalare il vero piacere del gelato. E noi siamo convinti che il connubio di ingredienti puri e naturali offra un'esperienza senza pari in termini di gusto





### **DANEMARK**

Crème glacée Vanilla Dream, sauce au chocolat, chantilly.

Fr. 11.00



### **ICE COFFEE**

Crème glacée Espresso Croquant, café, chantilly et biscuit.

Fr. 11.00



### **CHOCOLAT LIÉGEOIS**

Crème glacée Swiss Chocolate and Vanilla Dream, sauce au chocolat et chantilly.

Fr. 11.00



### **SAVIÈSE**

Sorbet Apricot arrosé d'Abricotine.

Fr. 12.50



### **VALAISANNE**

Sorbet Pear arrosé de Williamine.

Fr. 12.50





### **COLONEL**

Sorbet Lemon & Lime arrosé de  
Vodka.

Fr. 12.50



### **YAIKEL**

Sorbet Raspberry & Strawberry  
arrosé de Maraschino.

Fr. 12.50



### **GÉNÉRAL**

Crème glacée Vanilla Dream arrosée  
de Whisky.

Fr. 12.50



La crème utilisée pour les glaces Mövenpick provient de petites exploitations agricoles. Les vaches se nourrissent principalement d'herbe, de fleurs et de plantes des alpes Suisse.

The cream used to produce Mövenpick ice cream come from small farms. The cows are mostly in open stalls and lawns, fed primarily on grass, flowers and herbs from Swiss Alps.