



RESTAURANT AUBERGE DE SAVIÈSE



ENTRADAS

Sopa de verduras del Savièse (en temporada))	○	13.-
Sopa de crema de calabaza (en temporada)			13.-
Caracoles (6 piezas o 12 piezas)	14.-		28.-
Carpaccio de res con parmesano salsa al limón verde, albahaca y patatas fritas	18.50		26.-
Plato del «Valais» IGP carne seca, jamón curado, tocino seco, salchichón	15.50		24.-
Plato de carne seca del «Valais» IGP (carne de res)	16.50		25.-
Trucha ahumada del Valais y sus tostadas	19.-		29.-

MALAKOFFS

servidos con pepinillos y cebollitas

Menú Malakoff pequeña ensalada mixta y 2 piezas de Malakoff		○	21.-
Malakoff por pieza			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

Ensalada verde	6.50)	○	11.-
Ensalada mixta	8.50			15.-
Ensalada «Mont-Blanc» tostadas de Raclette, tomate, lechuga, maíz, apio, nueces	17.-			24.-

PASTAS

Rústico del Savièse pasta, patatas, Gruyère AOP, tocino seco IGP del Valais y crema, acompañado de una pequeña ensalada verde	26.-	Espaguetis salsa boloñesa (carne de res) salsa de tomate y albahaca	24.- 19.-
---	------	--	--------------

Origen de nuestros embutidos

CH

Estaremos encantados de darle información detallada sobre



RESTAURANT AUBERGE DE SAVIÈSE

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

FONDUES DE QUESO unicamente (min. 2 pers.)

todas nuestras fondues se sirven con pan y llevan vino blanco

las tradicionales

Fondue de la casa 100% Gruyère AOP	precio por persona	25.-
Fondue mitad-mitad Gruyère AOP de leche cruda y Vacherin Fribourgeois AOP de leche termizada	precio por persona	29.-

los hallazgos del Savièse

Sin alcohol - Fondue mitad-mitad	precio por persona	27.-
Sin lactosa - Fondue de queso de cabra acompañada de patatas cocidas, uvas y trozos de manzana	precio por persona	32.-
Fondue Real mitad-mitad con champán y morillas	precio por persona	42.-
Fondue de la casa con boletus	precio por persona	29.-
Fondue de la casa con morillas	precio por persona	35.-
Fondue de la casa con pimienta verde y echalotas	precio por persona	28.-
Fondue de la casa al tomate acompañada con patatas cocidas	precio por persona	29.-
Fondue de la casa con cerveza artesanal del Valais		27.-
Fondue de la casa al Champán	precio por persona	29.-
Fondue de la casa al Coñac	precio por persona	28.-
Fondue de marañon (según disponibilidad)	precio por persona	36.-

Para acompañar nuestras fondues de queso:

★ Canastilla de patatas cocidas	4.50
★ Chupito de Kirsch (aguardiente de cereza)	4.50
★ Plato de frutas uvas y trozos de manzana	4.50

LA RACLETTE

servida con pepinillos, cebollitas y patatas cocidas

Menu Raclette pequeño plato del «Valais» IGP y 3 raciones de Raclette	34.-
Ración de Raclette	750

El cubierto ordenado unicamente 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 dirijase

RESTAURANT AUBERGE DE SAVIÈSE



FONDUES unicamente DE CARNE (min. 2 pers.)

Fondue «Bourguignonne» 210 g por persona (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	42.-
Fondue «Chinoise» a voluntad (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	46.-
Fondue «Savièsarde» 260 g por persona (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

Bistec de res (210 g) con mantequilla casera acompañado de patatas fritas, verduras y una pequeña ensalada verde	36.-
Ternera troceada a la «Zurichoise» acompañada con «rösti» caseros y una pequeña ensalada verde	39.-
Salchicha de ternera a la parrilla acompañada con patatas fritas y verduras	23.-
Longeole IGP de Ginebra salchicha de cerdo aromatizada con semillas de hinojo especialidad local, acompañada de lentejas verdes de Ginebra y una pequeña ensalada verde	27.-

SUGERENCIAS

Filetes de perca «meunière» salsa tártara, patatas fritas y pequeña ensalada verde	34.-	✓ Tofu de Orsonnens (según entrega) acompañado de verduras salteadas y salsa de tomate casera Tofu elaborado por los monjes de Orsonnens del cantón de Friburgo.	27.-
Las cortezas Queso fundido sobre pan tostado		Nuestros «Röstis» caseros	
★ Corteza de queso Raclette	19.-	★ Natural	17.-
★ Corteza real Queso Raclette, jamón y huevo Bio suizo	24.-	★ Real Gruyère AOP, jamón y huevo Bio suizo	24.-
Tortilla Francesa (huevos Bio suizos) acompañada de una pequeña ensalada verde	18.-	Platos para Niños	15.-
★ Con tocino seco IGP del valais	21.-	★ Buñuelos de pollo patatas fritas y verduras	
★ Con jamón y Gruyère AOP	21.-	★ Salchicha de ternera patatas fritas y verduras	
✓ Salteado de verduras	17.-	★ Espaguetis con salsa boloñesa (carne de res)	
Ración de patatas fritas	6.50		

Origen de nuestros pescados/carnes

Trucha CH - Percas EE - Carnes CH

a nuestro personal que le ayudará con mucho placer.



RESTAURANT AVBERGE DE SAVIÈSE

ORIGENES DE LA RACLETTE

Quien la inventó?

Según la leyenda, es un viticultor del Valais llamado «León» que descubrió la raclette.

Por una fría tarde de invierno, mientras recibía unos amigos, había metido en las brasas unas patatas para que se asaran.

Cuando quiso cojer el queso que por error había dejado cerca de la lumbre, se había derretido. Lo raspo en un plato que contenía unas patatas recién sacadas de la lumbre.

La raclette valaisiana acababa de nacer.



Desde entonces, se ha extendido mucho más allá de nuestras fronteras.

La existencia de queso en el Valais se reconoce desde el siglo 4 antes de J.-C.

Durante la época romana, el queso alpino se crea una reputación de excelencia.

Entre el siglo 14 y el siglo 19, el queso se hace valorar como producto de exportación.

Se usaba frecuentemente como moneda de cambio e incluso servía para pagar los salarios.

En 1574 el queso derretido se servía en Valais con el nombre de «raclette» en dialecto local. Pero hubo que esperar 1874 para que este último sea utilizado para dar el nombre a una clase de queso.

Hoy en día, el queso Raclette del Valais DOP, se sigue produciendo según la receta ancestral tradicional.

LÉXICO

AOP : Denominación de Origen Protegida (DOP)


- Todas nuestras fondues contienen alcohol
- Las fondues de carne no incluyen queso
- Las fondues de queso no incluyen carne

- Termizado : Calentar la leche entre 57° y 68° para destruir ciertos gérmenes y microbios patógenos

- Mujeres embarazadas : Raclette pasteurizada / Los quesos calentados no representan riesgo

IGP : Indicación Geográfica Protegida


 : Productos orgánicos

 : Productos 100% veganos

 : Productos Suizos

ALCOHOLES Y MINERALES

APERITIVOS de 15 a 45 % vol. Cont. Precio

Hugo del Savièse		11.-
Williamine Spritz <i>by Geneva Discovery</i> 		11.-
Aperol Spritz		11.-
Kir Cassis (crema de grosella negra)	1 dl	5.-
Martini Rojo o Blanco	4 cl	5.50
Campari	4 cl	7.-
+ Appenzeller	4 cl	5.90
Pastis 51 / Ricard	2 cl	3.70
Vino Caliente Casero (en temporada)	2 dl	5.60

CHAMPÁN

Copa de Prosecco	1 dl	7.-
Copa de Champán	1 dl	12.-
Kir Real	1 dl	14.-

VINOS BLANCOS

+ Chasselas	1 dl	4.10
+ Fendant	1 dl	4.90
+ Johannisberg	1 dl	4.90
+ Chardonnay	1 dl	5.90
+ Pinot Blanc	1 dl	5.60
+ Mont-sur-Rolle	1 dl	5.20

VINOS TINTOS

+ Gamay	1 dl	4.60
+ Dôle	1 dl	4.90
+ Gamaret	1 dl	5.60
+ Pinot Noir	1 dl	5.90

VINOS ROSADOS

+ Dôle Blanche	1 dl	4.90
Côtes de Provence	1 dl	4.60

AGUARDIENTES de 37,5 a 43 % vol.

+ Williamine Morand (pera)	4 cl	9.-
+ Abricotine Morand (albaricoque)	4 cl	9.-
+ "Mitad-Mitad" Morand	4 cl	9.-
+ Kirsh (cereza) + Pomme (manzana)	4 cl	9.-
+ Genepi	4 cl	9.-
+ Ciruela añeja / Lie añeja	4 cl	9.-
+ Marc del Valais	4 cl	9.-
Limoncello / Amaretto	4 cl	7.-
Grappa / Baileys	4 cl	9.-
Calvados	4 cl	9.-
Cognac Rémy Martin	4 cl	15.-
Armagnac	4 cl	12.-
Vodka Absolut	4 cl	10.-
Ginebra Bombay Sapphire	4 cl	10.-
Whisky Ballantines	4 cl	12.-
Whisky Chivas Regal	4 cl	14.-
Whisky Lagavulin 16 años	4 cl	16.-
Rhum Don Papa	4 cl	15.-

BEBIDAS SIN ALCOHOL Cont. Precio




MINERALES

+ Valser Agua Natural	5 dl	4.80
+ Valser Agua con Gas	5 dl	4.80
+ Sinalco Naranja	3 dl	4.90
+ Rivella Rojo	3,3 dl	4.90
Coca-Cola	3,3 dl	4.90
Coca-Cola Zero	3,3 dl	4.90
+ Swiss Mountain Tonic Water	2 dl	4.70
Sanbitter Rojo San Pellegrino	1 dl	4.70
Té Frío de Limón / Melocotón	3,3 dl	4.90

ZUMOS DE FRUTAS / NÉCTARES

Granini Tomate / Piña	2 dl	4.90
+ Granini Albaricoque del Valais	2 dl	4.90
+ Granini Pera Williams	2 dl	4.90
+ Ramseier de Manzana (chispeante)	3,3 dl	4.90

BEBIDAS CALIENTES

Americano, Espresso, Ristretto	3.90
Americano, Espresso, Ristretto (descafeinado)	3.90
Café con Leche	4.90
Cappuccino	4.90
+ Chocolate Caliente o Frio	4.90
 Té Negro Ceylon o Té Verde Orgánico	4.70
+ Té Blanco a la flor de Edelweiss	4.90
 Plantas Orgánicas de los Alpes Suizos cultivadas a mano (<i>Infusiones</i>)	4.90
Brisa Alpina, Fuego de los Alpes	
 Infusiones Suizas Orgánicas	4.70
Manzanilla, Escaramujo y espinillo amarillo, Menta de los montes, Verbena	

CERVEZAS

+ CERVEZA SUIZA Presión	3 dl	5 dl
Feldschlösschen Original	4.90	7.90
Feldschlösschen Blanca	5.20	8.60
Feldschlösschen Ambar	5.20	8.60
"Valaisanne" Artesanal	5.40	8.90
+ CERVEZA SUIZA Botellín		3,3 dl
Cardinal 0,0% Alcohol		5.20
Calvinus de Ginebra Rubia		5.90
Cerveza del Mes		6.20

★ BEBIDAS PRECIOS MODERADOS

Vaso de Limonada	3 dl	3.50
Vaso de Jugo de Naranja	3 dl	3.50
Vaso de Sirope	3 dl	3.50
Limón, Granadina, Menta, Albaricoque		

pregunte por nuestra carta de vinos