



# RESTAURANT AUBERGE DE SAVIÈSE



## ENTRADAS

	D	O
<b>Sopa de verduras del Savièse</b> (en temporada)		13.-
<b>Velouté de calabaza</b> (en temporada)		13.-
<b>Caracoles</b> (6 piezas o 12 piezas)	15.-	30.-
<b>Carpaccio de res con parmesano</b> salsa al limón verde, albahaca y patatas fritas	18.50	26.-
<b>Plato del «Valais»</b>  carne seca, jamón curado, tocino seco, chorizo con ajo	16.50	25.-
<b>Plato de carne seca del «Valais»</b>  (carne de res)	17.50	26.-
<b>Trucha ahumada del Valais</b> y sus tostadas	19.-	29.-

## MALAKOFFS

servidos con pepinillos y cebollitas

<b>Menú Malakoff</b> pequeña ensalada mixta y 2 piezas de Malakoff	21.-	O
<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 succulentas bolas de queso frito que les proponemos hoy en día.

## ENSALADAS

	D	O
<b>Ensalada verde</b>	6.50	11.-
<b>Ensalada mixta</b>	8.50	15.-
<b>Ensalada «Mont-Blanc»</b> tostadas de Raclette, tomate, lechuga, maíz, apio, nueces	17.-	24.-
<b>Ensalada de queso de cabra caliente</b> tostadas de queso de cabra, tomate, lechuga, nueces, manzana, semillas de sésamo, miel	17.-	24.-

## PASTAS

<b>Rústico del Savièse</b> pasta, patatas, Gruyère  , tocino seco  del Valais y crema, acompañado de una pequeña ensalada verde	28.-	<b>Espaguetis</b> 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 de queso se sirven sin carne, con pan y llevan vino blanco

## las tradicionales

<b>Fondue de la casa</b> 100% Gruyère 	precio por persona	26.-
<b>Fondue mitad-mitad</b> Gruyère  de leche cruda y Vacherin Fribourgeois  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	precio por persona	33.-
<b>Fondue Real</b> mitad-mitad con champán y morillas	precio por persona	44.-
<b>Fondue de la casa con boletus</b>	precio por persona	32.-
<b>Fondue de la casa con morillas</b>	precio por persona	38.-
<b>Fondue de la casa con pimienta verde y echalotas</b>	precio por persona	28.-
<b>Fondue de la casa al tomate</b> acompañada con patatas cocidas	precio por persona	32.-
<b>Fondue mitad-mitad con trufa negra</b>	precio por persona	39.-
<b>Fondue de la casa al Champán</b>	precio por persona	34.-
<b>Fondue de Vacherin</b> 100% Vacherin Fribourgeois  servido con patatas cocidas	precio por persona	32.-
<b>✓ Fondue vegana de marañón</b> (según disponibilidad)	precio por persona	36.-

### Para acompañar nuestras fondues de queso:

★ Plato de patatas cocidas	5.-
★ Chupito de Kirsch (aguardiente de cereza)	5.-
★ Plato de frutas uvas y trozos de manzana	5.-

**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



## FONDUES unicamente DE CARNE (min. 2 pers.)

todas nuestras fondues de carne no llevan queso

<b>Fondue «Bourguignonne» 210 g</b> 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	44.-
<b>Fondue «Chinoise» 300 g</b> por persona (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.-
<b>Fondue «Savièsarde» 260 g</b> 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

<b>Bistec de res (210 g) con mantequilla casera</b> acompañado de patatas fritas, verduras y una pequeña ensalada verde	36.-
<b>Ternera troceada a la «Zurichoise»</b> acompañada con «rösti» caseros y una pequeña ensalada verde	39.-
<b>Salchicha de ternera OLMA de St-Gall</b> a la parrilla acompañada con patatas fritas y verduras	25.-
<b>Longeole de Ginebra</b> salchicha de cerdo aromatizada con semillas de hinojo especialidad local, acompañada de lentejas verdes de Ginebra y una pequeña ensalada verde	28.-

## SUGERENCIAS

<b>Filetes de perca «meunière»</b> salsa tártara, patatas fritas y pequeña ensalada verde	34.-	<b>Tofu</b> acompañado de verduras salteadas y salsa de tomate casera	28.-
<b>Las cortezas</b> Queso fundido sobre pan tostado		<b>Nuestros «Röstis» caseros</b>	
★ <b>Corteza de queso Raclette</b>	19.-	★ <b>Natural</b>	19.-
★ <b>Corteza real</b> Queso Raclette, jamón y huevo	24.-	★ <b>Real Gruyère</b> , jamón y huevo	28.-
<b>Tortilla Francesa (huevos)</b> acompañada de una pequeña ensalada verde	18.-	<b>Platos para Niños (hasta 12 años)</b>	16.-
★ <b>Con tocino seco del valais</b>	21.-	★ <b>Buñuelos de pollo</b> patatas fritas y verduras	
★ <b>Con jamón y Gruyère</b>	21.-	★ <b>Salchicha de ternera</b> patatas fritas y verduras	
★ <b>Salteado de verduras</b>	17.-	★ <b>Espaguetis con salsa boloñesa</b> (carne de res)	
		<b>Ración de patatas fritas</b>	7.50

### Origen de nuestros pescados/carnes

Trucha CH - Percas EE - Carnes CH

a nuestro personal que le ayudará con mucho placer.



# RESTAURANT AUBERGE DE SÂVIÈSE



## LA RACLETTE

(para una persona)

servida en un plato con pepinillos, cebollitas y patatas cocidas

### El menu Raclette Tradición

en 3 servicios con un plato pequeño del «Valais» 

precio por persona 36.-

### Raclette

en 3 servicios  
unicamente con pepinillos, cebollitas y patatas cocidas

precio por persona 24.-

## 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 cercade la lumbre, se había derretido. Lo raspo en un plato que contenia unas patatas recién sacadas de la lumbre.*

*La Raclette valaisiana acababa de nacer.*



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

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

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

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

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

*En 1574 el queso derretido se servía en Valais con le nombre de «Raclette» en dialecto local. Pero hubo que esperar 1874 para queeste 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

 : Denominación de Origen Protegida (DOP)

 : Indicación Geográfica Protegida

 : Productos orgánicos

 : Productos 100% veganos

 : Productos Suizos

 : Productos orgánicos suizos

# ALCOHOLES Y MINERALES

## APERITIVOS de 15 a 45 % vol. Cont. Precio

Williamine Spritz <i>by Geneva Discovery</i> 		14.-
Aperol Spritz		11.-
Virgin Spritz (sin alcohol)		9.-
Aperitivo del Savièse (base vino de naranja)		8.-
Kir Cassis (crema de grosella negra)	1 dl	6.-
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	4.90
⊕ Fendant	1 dl	5.20
⊕ Johannisberg	1 dl	5.40
⊕ Pinot Blanc	1 dl	5.80
⊕ Chardonnay	1 dl	5.90

## VINOS TINTOS

⊕ Gamay	1 dl	4.90
⊕ Dôle	1 dl	5.40
⊕ Gamaret	1 dl	5.80
⊕ Pinot Noir	1 dl	5.90

## VINOS ROSADOS

⊕ Dôle Blanche	1 dl	5.20
Côtes de Provence	1 dl	4.90

## AGUARDIENTES de 37,5 a 43 % vol.

⊕ Williamine Morand (pera)	4 cl	9.-
⊕ Abricotine Morand (albaricoque)	4 cl	9.-
⊕ "Mitad-Mitad" Morand (pera)	4 cl	9.-
⊕ Kirsh (cereza)	4 cl	9.-
⊕ Genepi	4 cl	9.-
⊕ Ciruela añeja	4 cl	9.-
⊕ Swiss Premium Bitter	4 cl	13.-
Limoncello / Amaretto	4 cl	7.-
Grappa / Baileys	4 cl	9.-
Calvados	4 cl	9.-
Cañac Rémy Martin	4 cl	15.-
Armagnac	4 cl	12.-
Vodka Absolut	4 cl	11.-
Ginebra Hendricks	4 cl	12.-
Whisky Ballantines	4 cl	12.-
Whisky Chivas Regal	4 cl	14.-
Whisky Lagavulin 16 aõs	4 cl	16.-
Rhum Don Papa	4 cl	15.-

## BEBIDAS SIN ALCOHOL Cont. Precio

### MINERALES

⊕ Valser Agua Natural	5 dl	4.90
⊕ Valser Agua con Gas	5 dl	4.90
⊕ Sinalco Naranja	3 dl	4.90
⊕ Rivella Rojo	3,3 dl	4.90
Coca-Cola	3,3 dl	5.20
Coca-Cola Zero	3,3 dl	5.20
Tónica	2 dl	4.80
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 (con gas)	3,3 dl	4.90

## BEBIDAS CALIENTES

Americano, Espresso, Ristretto	4.10
Americano, Espresso, Ristretto (descafeinado)	4.10
Café con Leche	5.10
Cappuccino	5.10
⊕ Chocolate Caliente o Frio	4.90
 Té Negro Ceylon o Té Verde	4.90
⊕ Té Blanco a la flor de Edelweiss	5.20
 Infusiones de Plantas de los Alpes	4.90
Suizos Cultivadas Artesanalmente	
Brisa Alpina, Fuego de los Alpes	
 Infusiones	4.90
Manzanilla, Escaramujo y espinillo amarillo,	
Menta de los montes, Verbena	

## CERVEZAS

⊕ CERVEZA SUIZA Presión	3 dl	5 dl
Feldschlösschen Original (rubia)	4.90	7.90
Feldschlösschen Blanca	5.20	8.70
Feldschlösschen Ambar	5.20	8.70
Valaisanne (rubia)	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