



RESTAURANT AUBERGE DE SAVIÈSE



ENTRADAS

)	○
Sopa de verduras del Savièse (en temporada)		13.-
Velouté de calabaza (en temporada)		13.-
Caracoles (6 piezas o 12 piezas)	15.-	30.-
Carpaccio de res con parmesano salsa al limón verde, albahaca y patatas fritas	18.50	26.-
Plato del «Valais»  carne seca, jamón curado, tocino seco, chorizo con ajo	16.50	25.-
Plato de carne seca del «Valais»  (carne de res)	17.50	26.-
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.-
Ensalada de queso de cabra caliente tostadas de queso de cabra, tomate, lechuga, nueces, manzana, semillas de sésamo, miel	17.-	24.-

PASTAS

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

las tradicionales

Fondue de la casa 100% Gruyère 🇨🇭	precio por persona	26.-
Fondue mitad-mitad Gruyère 🇨🇭 de leche cruda y Vacherin Fribourgeois 🇨🇭 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	33.-
Fondue Real mitad-mitad con champán y morillas	precio por persona	44.-
Fondue de la casa con boletus	precio por persona	32.-
Fondue de la casa con morillas	precio por persona	38.-
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	32.-
Fondue mitad-mitad con trufa negra	precio por persona	39.-
Fondue de la casa al Champán	precio por persona	34.-
Fondue de Vacherin 100% Vacherin Fribourgeois 🇨🇭 servido con patatas cocidas	precio por persona	32.-
✓ Fondue vegana de marañón (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

RESTAURANT AUBERGE DE SAVIÈSE



FONDUES unicamente DE CARNE (min. 2 pers.)

todas nuestras fondues de carne no llevan queso

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	44.-
Fondue «Chinoise» 300 g 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.-
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	26.-
Longeole  de Ginebra salchicha de cerdo aromatizada con semillas de hinojo especialidad local, acompañada de lentejas verdes de Ginebra y una pequeña ensalada verde	28.-

SUGERENCIAS

Filetes de perca «meunière» 34.- salsa tártara, patatas fritas y pequeña ensalada verde	✓ Salteado de verduras 17.-
Las cortezas Queso fundido sobre pan tostado	Nuestros «Röstis» caseros
★ Corteza de queso Raclette  19.-	✓ ★ Natural 19.-
★ Corteza real 24.- Queso Raclette  , jamón y huevo 	★ Real Gruyère , jamón y huevo  28.-
Tortilla Francesa (huevos ) 18.- acompañada de una pequeña ensalada verde	Platos para Niños (hasta 12 años) 16.-
★ Con tocino seco  del valais 21.-	★ Buñuelos de pollo patatas fritas y verduras
★ Con jamón y Gruyère  21.-	★ Salchicha de ternera patatas fritas y verduras
	★ Espaguetis con salsa boloñesa (carne de res)
	Ración de patatas fritas 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
Alpine Sour (kirsch, con lactosa)		14.-
Aperol Spritz		14.-
Virgin Spritz (sin alcohol)		9.-
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	4.20
Vino Caliente Casero (en temporada)		5.90
Sangría Casera (en temporada)		5.90

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.-
Chartreuse	4 cl	16.-
Limoncello / Amaretto	4 cl	7.-
Grappa / Baileys	4 cl	9.-
Calvados	4 cl	9.-
Coñac Rémy Martin	4 cl	15.-
Armagnac	4 cl	12.-
Vodka Absolut	4 cl	11.-
Ginebra Bombay Sapphire	4 cl	12.-
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

MINERALES

	Cont.	Precio
⊕ Agua Natural / con Gas	8 dl	9.-
⊕ Agua Natural / con Gas	4 dl	5.-
⊕ Sinalco Naranja	3 dl	5.20
⊕ Rivella Rojo (con lactosa)	3,3 dl	5.20
Coca-Cola	3,3 dl	5.20
Coca-Cola Zero	3,3 dl	5.20
Tónica	2 dl	4.90
Sanbitter Rojo San Pellegrino	1 dl	4.70
Té Frío de Limón / Melocotón	3,3 dl	5.20

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	5.20

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 / Tés	4.90
Manzanilla, Menta de los montes, Verbena, Earl Grey	

CERVEZAS

⊕ CERVEZA SUIZA Presión	3 dl	5 dl
Helvetic (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		5.90
Cerveza del Savièse		6.20
(cerveza rubia con mosto de chasselas)		

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ 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