

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 3 piezas de Malakoff	26.-
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 freir los trozos de queso en una sarten. Eso fue el origen de las suculentas bolas de queso frito que les proponemos hoy en dia.

ENSALADAS

Ensalada verde	6.50	11.-
Ensalada mixta	8.50	15.-
Ensalada «Mont-Blanc» tostadas de Raclette, tomate, lechuga, maís, 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 28.-
pasta, patatas, Gruyère AOP, tocino seco del Valais y crema, acompañado de una pequeña ensalada verde

Espaguetis

salsa boloñesa (carne de res)	24.-
salsa de tomate y albahaca	19.-

Origen de nuestros embutidos

CH

Estaremos encantados de darle información detallada sobre



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 preparadas con vino blanco

las tradicionales

Fondue de la casa 100% Gruyère AOP	precio por persona	26.-
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	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 trufa de Bourgogne (tuber incitatum)	precio por persona	39.-
Fondue de la casa al Champán	precio por persona	34.-
Fondue vegana de marañón (según disponibilidad) acompañada de patatas cocidas, uvas y trozos de manzana	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.-
★ **Pepinillos y cebollitas blancas**	3.-
★ **Bol de verduras al vapor**	9.-

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

Fondue «Bourguignonne» 210 g por persona (carne de res) — precio por persona 44.-
pequeños trozos de solomillo cocinados al estilo "fondue" en aceite hirviendo
especialidad regional, acompañados con varias salsas caseras y patatas fritas

Fondue «Chinoise» 300 g por persona (carne de res) — precio por persona 46.-
lonchas finas de carne cocidas al estilo «fondue» en caldo hirviendo
acompañadas con varias salsas caseras y patatas fritas

Fondue «Savièsarde» 260 g por persona (carne de res) — precio por persona 48.-
lonchas de carne aromatizadas con especias del Valais, cocinadas estilo «fondue»
en un caldo hirviendo, acompañados con varias salsas caseras y patatas fritas

CARNES

Bistec de res (210 g) **con mantequilla casera** 36.-
acompañado de patatas fritas, verduras y una pequeña ensalada verde

Ternera troceada a la «Zurichoise» acompañada con «rösti» caseros y una pequeña ensalada verde 39.-

Salchicha de ternera a la parrilla (contiene lactosa) acompañada con patatas fritas y verduras 26.-

Schnitzel de pollo acompañado con patatas fritas y su mayonesa casera de ajo y limón 29.-

SUGERENCIAS

Filetes de perca del Lago Leman 46.-
servidos al estilo «meunière» con patatas
fritas y una pequeña ensalada verde

Las cortezas
Queso fundido sobre pan tostado

★ **Corteza de queso** Raclette 19.-

★ **Corteza real** 24.-
Queso Raclette, jamón y huevo

Tortilla Francesa (huevos) 18.-
acompañada de una pequeña ensalada verde

★ **Con tocino seco del valais** 21.-

★ **Con jamón y Gruyère** 21.-

Salteado de verduras 17.-

Nuestros «Röstis» caseros

★ **Natural** 19.-

★ **Real** Gruyère, jamón y huevo 28.-

Platos para Niños (hasta 12 años) 16.-

★ **Buñuelos de pollo** patatas fritas y verduras

★ **Salchicha de ternera** patatas fritas y verduras
(contiene lactosa)

★ **Espaguetis con salsa boloñesa** (carne de res)

Ración de patatas fritas 7.50

Origen de nuestros pescados/carnes

Trucha CH - Percas del Lago Leman - Cerdo CH - Res CH - Ternera CH - Aves de corral CH

a nuestro personal que le ayudará con mucho placer.



LA RACLETTE

(para una persona)

servida en un plato con pepinillos, cebollitas y patatas cocidas

El menu Raclette AOP Tradición precio por persona 36.-
en 3 servicios con un plato pequeño del «Valais» IGP

Raclette AOP precio por persona 24.-
en 3 servicios
unicamente con pepinillos, cebollitas y patatas cocidas

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 recien sacadas de la lumbre. La Raclette valaisiana acababa de nacer.

En el Auberge de Savièse, servimos raclette siguiendo esta misma tradición, emplatada directamente para el comensal. La media rueda se asa a la llama para que el queso se derrita uniformemente. Luego, se raspa generosamente el queso sobre el plato. El plato se coloca sobre un calentador para mantenerlo bien caliente.





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

AOP : Denominación de Origen Protegida (DOP)
IGP : Indicación Geográfica Protegida
BIO : Productos orgánicos
V : Productos 100% veganos
: Productos Suizos
BIO SUISSE : Productos orgánicos suizos

ALCOHOLES Y MINERALES

APERITIVOS de 15 a 45 % vol.

	Cont.	Precio
Limoncello Spritz		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	5.30
Fendant	1 dl	5.40
Johannisberg	1 dl	5.60
Pinot Blanc	1 dl	5.80
Chardonnay	1 dl	5.90

VINOS TINTOS

Gamay	1 dl	5.10
Dôle	1 dl	5.40
Gamaret	1 dl	5.80
Pinot Noir	1 dl	5.90

VINOS ROSADOS

Rosado de Gamay	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

	Cont.	Precio
MINERALES		
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 Suizos Cultivadas Artesanalmente Brisa Alpina, Fuego de los Alpes	4.90
Infusiones / Tés Manzanilla, Menta de los montes, Verbena, Earl Grey	4.90

CERVEZAS

CERVEZA SUIZA Presión	3 dl	5 dl
Helvetic (rubia)	4.90	7.90
Valaisanne Blanca	5.20	8.70
Valaisanne Pale Ale	5.20	8.70
Valaisanne (rubia)	5.40	8.90

CERVEZA SUIZA Botellín	3,3 dl
Cardinal Sin Alcohol (0,0% alcohol)	5.90
Cerveza del Savièse (cerveza rubia con mosto de chasselas)	6.20

★ + ★ + ★ + ★ + ★ + ★ + ★ + ★ + ★ + ★ + ★ + ★ + ★ + ★ + ★ + ★ + ★ + ★ + ★

BEBIDAS PRECIOS MODERADOS

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

pregunte por nuestra carta de vinos