

## Apéro et plats froids

### **Tomme de chèvre** Fr. 11.00

de l'alpage des Sauges, Lessoc, sur planchette, servie avec pain et cumin.

### **Planchette-apéro saucisse** Fr. 9.50

Saucisse sèche et pain

### **Planchette-apéro fromages** Fr. 14.00

Gruyère AOP, vacherin AOP, tomme de chèvre de la région, fleur de brebis, chèvre sanglé, Bleu de Fribourg, Faya et délice de Rougemont, servie avec pain

### **Planchette-apéro viandes** Fr. 15.00

Saucisse sèche, viande séchée et salami d'Epagny, lard aux épices, servie avec pain

### **Planchette-apéro mixte** Fr. 15.00

Combinaison des deux planchettes susmentionnées, servie avec pain

### **Assiette fribourgeoise** Fr. 24.00

Mélange de viande séchée et de fromage de la région, servie avec pain

### **Sandwichs** (jambon à l'os, salami, gruyère) Fr. 7.50

En dehors des heures de service uniquement.

## Salades

### **Petite salade verte** Fr. 6.50

*Salade verte avec sauce uniquement*

### **Petite salade mêlée** Fr. 8.50

*Diverses salades de saison, maïs, carotte, tomate*

### **Grande salade mêlée** Fr. 16.00

*Diverses salades de saison, maïs, carotte, tomate, céleri, carotte rouge, œuf, croustillons d'oignon*

### **Salade Sattelbach** Fr. 22.00

*Filet de truite fumée de Neirivue avec diverses salades de saison, céleri, maïs, carotte, croustillons d'oignon, tomate, œuf*

### **Salade chèvre chaud** Fr. 21.00

*Tartines de chèvre chaud et miel avec diverses salades de saison, maïs, carotte, croustillons d'oignon, tomate, œuf*

### **Salade de l'armailli** Fr. 21.00

*Tartines de vacherin AOP fondu avec diverses salades de saison, maïs, carotte, croustillons d'oignon, tomate et œuf*

## Nos Rösti maison

(temps de préparation : min. 22 minutes)

**Rösti maison avec jambon à l'os,** Fr. 21.50  
*sauce à la moutarde à l'ancienne*

**Rösti maison avec saucisse à rôtir** Fr. 22.00  
**artisanale,** *sauce à l'oignon et crème*

**Rösti maison avec Molochon fondu,** Fr. 21.00  
**avec ou sans lard grillé** *Le Molochon est une sorte de reblochon, mais fribourgeois*

**Rösti maison nature** Fr. 13.50

## Nos spécialités de viandes

**Les Fagots de Chataleta** Fr. 29.00  
*Fagots de poulet en robe de lard, sauce aux champignons*

**Travers de porc** Fr. 28.00  
*Morceau sur os, sauce au miel et tomate*

**Les Sattels Rouge** Fr. 37.00  
*Filet de Rumpsteak de génisse suisse limousine 250 gr, sauce poivre vert, cuisson du chef.*

*Nos viandes sont servies avec un légume et rösti. Frites du vendredi soir au dimanche midi.*

## Plats du chalet (végétarien sur demande)

**Macaroni de chalet façon Sattels** Fr. 18.00  
Macaronis, poireau, Gruyère AOP, crème, avec ou sans lard, compote de pommes servie séparément *Enfants* Fr. 14.00

**Croûte au fromage : Vacherin** Fr. 19.00  
**ou Tchivra** (chèvre) Fr. 20.00  
Pain, moutarde, oignons, jambon  
Supplément œuf du chalet Fr. 2.00

**Soupe de chalet maison** Fr. 15.50  
Soupe de divers légumes, macaroni, lait, crème, Gruyère AOP et croûtons de pain  
*Enfants* Fr. 13.00

**Fondue moitié-moitié 250 gr.** Fr. 22.00

**Fondue Vacherin 250 gr** Fr. 24.00  
Dès 2 personnes, nous ne faisons pas les fondues le dimanche midi, ou sur demande  
*Pommes de terre avec fondue, par pers* Fr. 3.00

## Plats du bistrot (vendredi soir au dimanche midi)

**Frites fribourgeoises avec jambon à l'os** Fr. 19.50  
*Enfants* Fr. 14.00

**Frites fribourgeoises avec saucisse à rôtir artisanale** Fr. 19.50  
Sauce à l'oignon et crème

**Frites fribourgeoises (portion)** Fr. 10.00

## Nos propositions de menu

### Menu du chalet CHF 31.00

**Entrée : Salade mêlée**

**Plat principal : Macaroni de chalet**

**Dessert : Coupe Sattels** (glace vanille avec vin cuit, meringues brisées et chantilly)

### Menu Rösti jambon CHF 35.00

**Entrée : Salade mêlée**

**Plat principal : Rösti avec jambon à l'os**

**Dessert : Coupe Sattels** (glace vanille avec vin cuit, meringues brisées et chantilly)

### Menu Sattels rouge CHF 51.00

**Entrée : Salade mêlée**

**Plat principal : Les Sattels Rouge** (Filet de Rumpsteak de génisse suisse limousine 250 gr, sauce poivre vert cuisson du chef, avec rösti ou frites (frites fribourgeoises du vendredi soir au dimanche midi).

**Dessert : Coupe Sattels** (glace vanille avec vin cuit, meringues brisées et chantilly)

## Glaces

**Coupe Sattels** Fr. 9.50

*Glace vanille, vin cuit, lit de meringues brisées, crème chantilly*

**Coupe Vallée du soleil** Fr. 9.50

*Sorbet abricot, eau de vie d'abricot*

**Coupe Caramel** Fr. 9.50

*Glace Caramel et vanille, chantilly, coulis au caramel*

**Les tropiques du Jaun** Fr. 9.50

*Sorbet mangue/passion, glace vanille, chantilly et coulis de fruit de la passion*

**Coupe Danemark** Fr. 9.50

*Glace vanille, sauce chocolat, chantilly*

**Coupe forestière** Fr. 10.50

*Glace vanille, chantilly et baies des bois chaudes*

**Meringues glacées** Fr. 12.00

*Meringues avec sorbet framboise et glace café, crème double*

## **Le Gournyon**

Glace vanille fourrée au caramel enrobée de chocolat croustillant, flambé au cognac

Fr. 8.50

## **Cassata**

Servie avec marasquin

Fr. 7.50

## **Boule de glace**, pièce

Crème glacée : vanille, pistache, café, chocolat-brownies, caramel

Sorbet : citron, abricot, framboise, mangue/passion

Fr. 3.50

## **Glace enfant**

Vache Thesi (vanille et fraise)

Fr. 5.50

Supplément crème double  
chantilly

Fr. 2.90

Fr. 2.50

## **Desserts**

### **Crème brûlée maison**

Fr. 8.50

### **Nid de meringue et crème double**

Nid en meringues de la Gruyère fait main avec crème double

Fr. 8.50

### **Gâteau maison**, par tranche

Aux fruits, selon arrivage  
Avec ou sans crème

Fr. 6.50

### **Fondant au chocolat maison**

Fondant au chocolat maison servi avec une boule de glace vanille

Fr. 9.50

### Provenance des viandes et poisson:

Toutes nos viandes, œufs et poissons sont de provenance Suisse et transformées en Suisse.

### Nos fournisseurs choisis dans les alentours sont

#### Jambon, porc et poulet

- Boucherie du Centre, M. R. Gachet, Charmey

#### Bœuf

- Génisse limousine de Blonay VD, Suisse, transformé et livré par Suterviande SA, Villeneuve

#### Truite fumée

- Pisciculture de Neirivue

#### Tommes de chèvre

- La Fromachèvre, Thierry et Nathalie Beaud, Albeuve

#### Fondue

- Fromagerie de Marsens, M. Horner, Marsens

#### Pain

- Boulangerie Michel Buchs, Jaun

- Boulangerie du Parc, M. Audergon, Charmey

#### Divers produits laitiers et fromages

- Fromagerie Moléson, Orsonnens

#### Œufs

- Poules de la Buvette des Sattels

#### Café

- Les cafés Esperanza, Vuadens

#### Meringues

- Meringues de la Gruyère, M. Sven Meier, Enney

Les paiements par carte de débit ou crédit ne sont plus acceptés. Merci pour votre compréhension et anticipation.

Tout changement sur les plats sera facturé CHF 3.00

Tout partage de plat ou assiette suppl. sera facturé CHF 3.50

#### ALLERGIES :

Sur demande, Ronald ou son équipe vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. S'il vous plait, choisissez un plat qui vous convient et qui n'occasionne pas de problème.