

Bienvenue

Nous vous souhaitons un agréable moment et bon appétit !

Apéro POUR ENVIRON 3-4 PERSONNES

Planchette-apéro saucisse.....	9.50
<i>Saucisse sèche et pain.</i>	
Planchette-apéro fromages.....	14.00
<i>Gruyère AOP, vacherin AOP, tomme de chèvre de la région, fleur de brebis, chèvre sauté, Bleu de Fribourg, Fäya et délice de Rougemont, servie avec pain.</i>	
Planchette-apéro viandes.....	15.00
<i>Saucisse sèche, viande séchée, salami, jambon cru, lard aux épices, servie avec pain.</i>	
Planchette-apéro mixte.....	15.00
<i>Combinaison des deux planchettes susmentionnées, servie avec pain.</i>	

Plats froids

Tomme de chèvre.....	11.00
<i>De l'alpage des Sauges, Lessoc, sur planchette, servie avec pain et camin.</i>	
Assiette fribourgeoise.....	24.00
<i>Mélange de viandes séchées et de fromages de la région, servie avec pain.</i>	

Salades

Petite salade verte.....	6.50
<i>Salade verte avec sauce uniquement.</i>	
Petite salade mêlée.....	8.50
<i>Diverses salades de saison, maïs, carotte, tomate.</i>	
Grande salade mêlée.....	16.00
<i>Diverses salades de saison, maïs, carotte, tomate, céleri, carotte rouge, œuf, croustillons d'oignon.</i>	
Salade Sattelbach.....	22.00
<i>Filet de truite fumée de Neirivue avec diverses salades de saison, céleri, maïs, carotte, croustillons d'oignon, tomate, œuf.</i>	
Salade chèvre chaud.....	21.00
<i>Tartines de chèvre chaud et miel avec diverses salades de saison, maïs, carotte, croustillons d'oignon, tomate, œuf.</i>	
Salade de l'armailli.....	21.00
<i>Tartines de vacherin AOP fondu avec diverses salades de saison, maïs, carotte, croustillons d'oignon, tomate et œuf.</i>	

Nos Röstis maison

TEMPS DE PRÉPARATION : MIN. 22 MINUTES

Rösti maison avec jambon à l'os.....	22.00
<i>Sauce à la moutarde à l'ancienne servie en coupelle.</i>	
Rösti maison avec saucisse à rôtir.....	22.50
<i>Sauce à l'oignon et crème.</i>	
Rösti maison avec Molochon fondu.....	21.00
<i>Lard grillé. Le Tendremont est une sorte de reblochon, mais fribourgeois, anciennement appelé Molochon.</i>	
Rösti maison nature.....	13.50

Spécialités de viandes

Les Fagots de Chataleta.....	29.00
<i>Fagots de poulet en robe de lard, sauce aux champignons.</i>	
Travers de porc.....	28.00
<i>Morceau sur os, sauce au miel et tomate.</i>	
Les Sattels Rouge.....	37.00
<i>Filet de Rumpsteak de génisse suisse limousine 250 gr, sauce poivre vert servie en saucière, cuisson du chef.</i>	
NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC RÖSTIS. SUPPLÉMENT CHF 2.00 POUR LES FRITES FRIBOURGEOISES. AUSSI POSSIBLE POUR LES PROPOSITIONS DE MENUS.	

Plats du chalet

VEGÉTARIEN SUR DEMANDE

Macaroni de chalet façon Sattels.....	18.00
<i>Macaronis, poireau, Gruyère AOP, crème, lard grillé, compote de pommes servie séparément</i>	
PORTION ENFANT	14.00
Croûte au fromage Vacherin.....	19.00
Croûte au fromage Tchivra (chèvre).....	20.00
<i>Pain, moutarde, oignons, jambon</i>	
SUPPLÉMENT ŒUF DU CHALET	2.00
Soupe de chalet maison.....	15.50
<i>Soupe de divers légumes, macaroni, lait, crème, Gruyère AOP et croûtons de pain.</i>	
PORTION ENFANT	13.00
Fondue moitié-moitié 250 gr.....	22.00
Fondue Vacherin 250 gr.....	24.00
<i>Dès 2 personnes, nous ne faisons pas les fondues le dimanche midi, ou sur demande.</i>	
POMMES DE TERRE AVEC FONDUE, PAR PERS.	3.00

Propositions de menu

Menu du chalet	33.00
<i>Entrée : Salade mêlée</i>	
<i>Plat principal : Macaroni de chalet</i>	
<i>Dessert : Coupe Sattels</i>	
Menu Rösti jambon	37.00
<i>Entrée : Salade mêlée</i>	
<i>Plat principal : Rösti avec jambon à l'os</i>	
<i>Dessert : Coupe Sattels</i>	
Menu Sattels rouge	53.00
<i>Entrée : Salade mêlée</i>	
<i>Plat principal : Les Sattels Rouge</i>	
<i>Dessert : Coupe Sattels</i>	

Plats du bistrot

FRITES CONFECTIONNÉES AVEC DES POMMES DE TERRE PROVENANT DU CANTON DE FRIBOURG

Frites fribourgeoises avec jambon à l'os.....	23.00
PORTION ENFANT	14.00
Frites fribourgeoises avec saucisse à rôtir.....	23.50
<i>Sauce à l'oignon et crème</i>	
Frites fribourgeoises (portion).....	10.00

Provenance des viandes et poisson

Toutes nos viandes, œufs et poissons sont de provenance Suisse et transformés en Suisse. Nos fournisseurs choisis dans les alentours :

Jambon, porc, poulet : Boucherie du Centre, M. R. Gachet, Charmey
Bœuf : Génisse limousine de Blonay VD, Suisse, transformé et livré par Suter viande SA, Villeneuve
Truite fumée : Pisciculture de Neirivue
Tommes de chèvre : La Fromachèvre, Thierry et Nathalie Beaud, Albeuve
Fondue : Fromagerie de la Roche, M. Gabriel Moura, La Roche
Pain : Boulangerie Michel Buchs, Jaun - Boulangerie du Parc, Charmey
Divers produits laitiers et fromages : Fromagerie Moléson, Orsomens
Œufs : Poules de la Buvette des Sattels
Café : Les cafés Esperanza, Vuadens
Meringues : Meringues de la Gruyère, M. Sven Meier, Enney

Paiements et divers

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. Tous les prix sont indiqués en franc suisse (CHF), TVA comprise.

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 plaît, choisissez un plat qui vous convient et qui n'occasionne pas de problème.

Buvette des Sattels

www.buvettesattels.com | alt. 1375 m.
079 725 39 61

Glaces

Coupe Sattels.....	9.50
<i>Glace vanille, vin cuit, lit de meringues brisées, crème chantilly</i>	
Coupe Vallée du soleil.....	9.50
<i>Sorbet abricot, eau de vie d'abricot</i>	
Coupe Caramel.....	9.50
<i>Glace Caramel et vanille, chantilly, coulis au caramel</i>	
Les tropiques du Jaun.....	9.50
<i>Sorbet mangue/passion, glace vanille, chantilly et coulis de fruit de la passion</i>	
Coupe Danemark.....	9.50
<i>Glace vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	
Coupe forestière.....	10.50
<i>Glace vanille, chantilly et baies des bois chaudes</i>	
Meringues glacées.....	12.00
<i>Meringues avec sorbet framboise et glace café, crème double</i>	
Cassata.....	7.50
<i>Servie avec marasquin</i>	
Boule de glace	
1 boule.....	3.50
2 boules.....	6.50
3 boules.....	8.50
<i>Crème glacée : vanille, pistache, café, chocolat-brownies, caramel</i>	
<i>Sorbet : citron, abricot, framboise, mangue/passion</i>	
Supplément Crème double.....	2.90
Chantilly.....	2.50
Glace enfant.....	5.50
<i>Vache Thesi (vanille et fraise)</i>	

Desserts

Crème brûlée maison.....	8.50
Nid de meringue et crème double.....	9.50
<i>Nid en meringues de la Gruyère fait main avec crème double.</i>	
Gâteau maison, par tranche.....	6.50
<i>Aux fruits, selon arrivage, avec ou sans crème.</i>	
Fondant au chocolat maison.....	9.50
<i>Fondant au chocolat maison, avec boule de glace vanille.</i>	
Le Noyer.....	9.50
<i>Gâteau aux noix caramélisées à la crème double nappé de chocolat, avec boule de glace vanille.</i>	

Carte des boissons au dos

Minérales au verre – litre

	2 dl	3 dl	5 dl	1 lt
Coca Cola.....	2.90	3.90	4.90	11.00
Henniez gazeuse.....	2.90	3.90	4.90	9.50
Henniez plate.....	2.20	3.30	4.00	7.50
Rivella Rouge.....	2.90	3.90	4.90	11.00
Schorle.....	2.90	3.90	4.90	11.00
Citron.....	2.90	3.90	4.90	11.00

	1.5 lt
Sirap.....	1.50..... 2.10..... 3.00..... 6.00
Thé froid.....	2.90..... 3.80..... 4.90..... 11.00

Les carafes d'eau ne peuvent plus être servies, à la place nous vous proposons de l'Henniez non-gazeuse en litre au prix préférentiel de CHF 7.50.

Minérales en bouteille

Sanbitter.....	10 d.....	3.90
Coca Zero.....	33 d.....	3.90
Rivella Bleu.....	33 d.....	3.90
Jus de pomme.....	33 d.....	3.90
Limonaade Grapefruit.....	33 d.....	3.90
Jus d'orange.....	20 d.....	3.90
Schweppes.....	20 d.....	3.90
Sinalco.....	30 d.....	3.90

Bières – cidre

Pression	2 dl	3 dl	5 dl
Bière (5.2%) Feldschlösschen.....	3.40	3.90	5.50
Bière blanche (4.8%) Cardinal.....	3.90	4.60	6.90

N'hésitez pas à essayer notre bière blanche pression Cardinal !

Bouteille	
Appenzeller Bier (4.8%).....	50cl..... 7.00
Cidre de pomme (4%) Ramseier.....	49cl..... 7.00
Bière sans alcool Feldschlösschen.....	33cl..... 3.80

Cafés

Café crème.....	3.90
Café décaféiné.....	3.90
Expresso.....	3.90
Renversé.....	4.30
Capuccino.....	4.50
Latte Macchiato.....	4.50
Café Sattels (Amaretto).....	7.50
Café Lutz (pomme).....	6.50
Café Fertig (prunEAU).....	6.50

Boissons chaudes

Thé.....	3.90
Noir, verveine, vert, menthe, camomille, tilleul, cynorrhodon.....	3.90
Choco Chaud.....	4.50
Caotina / ovomaltine.....	4.50

Bienvenue

Nous vous souhaitons un agréable moment ! Santé !

Apéritifs

Absinthe.....	53%.....	6.00
Aperol spritz.....	11%.....	6.00
Baileys.....	17%.....	6.00
Campari.....	23%.....	6.00
Cognac.....	40%.....	6.00
Cynar.....	16.5%.....	6.00
Gin.....	37.5%.....	6.00
Jägermeister.....	35%.....	6.00
Martini Blanc.....	15%.....	6.00
Martini Rouge.....	15%.....	6.00
Pastis 51.....	45%.....	6.00
Porto.....	20%.....	6.00
Rhum.....	37.5%.....	6.00
Suze.....	20%.....	6.00
Tequila.....	38%.....	6.00
Vodka Blanche.....	40%.....	6.00
Whiskey Lagavulin 16 yrs old.....	40%.....	6.00

Spiritueux

	PRIX 2 CL
Abricot.....	40%..... 5.00
Abricotine.....	43%..... 5.00
Crûter aux herbes.....	42%..... 5.00
Coing.....	43%..... 5.00
Damassine.....	40%..... 5.00
Framboise.....	40%..... 5.00
Gentiane.....	40%..... 5.00
Grappa.....	41%..... 5.00
Kirsch.....	37.5%..... 5.00
Noisette.....	37.5%..... 5.00
Poire williams.....	37.5%..... 5.00
Poire à Beurré.....	43%..... 5.00
Poire à Botzi.....	43%..... 5.00
Pomme pure.....	37.5%..... 5.00
Prune.....	37.5%..... 5.00
Pruneau.....	37.5%..... 5.00
Vieux Marc Doré du Valais.....	40,0%..... 5.00

Liqueurs

	PRIX 2 CL
Abricot.....	40%..... 5.00
Amaretto.....	28%..... 5.00
Chartreuse.....	55%..... 5.00
Fleur de sureau.....	20%..... 5.00
Génépi.....	32%..... 5.00
Grande Gruyère.....	45%..... 5.00
Limoncello.....	30%..... 5.00
Noisette.....	20%..... 5.00
Picon.....	18%..... 5.00
Vieille Prune.....	40%..... 5.00
Williamine.....	35%..... 5.00

Vins ouverts

	1 dl	Top 50 cl
Vins blanc		
Jobannisberg		
Rouvinez, Valais, Suisse.....	3.90	19.00
Vully Chasselas		
Simonet, Fribourg, Suisse.....	4.00	19.50
Vins rouge		
Pinot Noir du Valais		
Mise spéciale Réserve de la Buvette des Sattels		
Rouvinez, Valais, Suisse.....	4.20	21.00
Vully Rouge Simonet		
Simonet, Fribourg, Suisse.....	4.50	22.00
Vin rosé		
Oeil de Perdrix		
Caves Orsat, Valais, Suisse.....	3.80	18.00

Vins en petits formats

Découvrez nos vins en bouteille de 37 ou 37.5cl : un vin de qualité bouteille à bouchon en quantité modérée pour un plaisir authentique.

Vins rouge bouteille 35/37.5 cl	
Dôle Sang de l'Enfer	
Mathier, Salquenen, Valais.....	37 cl..... 18.00
Cornalin Montiboux AOC Valais	
Rouvinez, Valais, Suisse.....	37.5 cl..... 20.00
Nez Noir assemblage rouge Bio	
Domaine Rouvinez, Sierre, Valais.....	37.5 cl..... 21.50

Vins blancs bouteille 70/75 cl

Jobannisberg de Ravanay	
Cépage : Sylvaner ou gros Rhin	
Rouvinez, Valais, Suisse.....	75 cl..... 36.00
St Saphorin Grand Cru Réserve Château de Gruyère	
Cépage : Chasselas	
Vignobles de l'Etat, Fribourg, Suisse.....	70 cl..... 35.00
Petite Arvine Réserve des administrateurs	
Cépage : Petite Arvine	
Cave St Pierre, Valais, Suisse.....	75 cl..... 39.00

Buvette des Sattels

www.buvettesattels.com | alt. 1375 m.
079 725 39 61

Vin blanc bouteille 50 cl

Petite Arvine Réserve des administrateurs	
Cépage : Petite Arvine	
Caves St Pierre, Valais, Suisse.....	50 cl..... 23.00

Vins rouges bouteille 50 cl

Le Dabu rouge	
Cépages : Pinot Noir, Syrah, Merlot	
Charles Bonvin S.A, Valais, Suisse.....	50 cl..... 23.00
Humagne Rouge Classicus	
Cépage : Humagne	
Caves Orsat S.A, Valais, Suisse.....	50 cl..... 24.00

Vins rouges bouteille 75 cl

Canton du Valais	
Le Dabu rouge	
Cépages : Pinot Noir, Syrah, Merlot	
Charles Bonvin S.A, Valais, Suisse.....	75 cl..... 37.00
Pinot Noir Lucifer Salquenen	
Cépage : Pinot Noir	
Mathier, Valais, Suisse.....	75 cl..... 39.00
Humagne Cerf	
Cépage : Humagne rouge	
Cave Albert Biollaz, Valais, Suisse.....	75 cl..... 41.00
Le Tourmentin	
Cépages : Pinot Noir, Humagne Rouge, Cornalin, Syrah	
Rouvinez, Sierre, Valais, Suisse.....	75 cl..... 45.00
Nez Noir Assemblage Bio	
Cépage : Merlot, Syrah, Gamaret	
Rouvinez, Valais, Suisse.....	75 cl..... 41.00
Cœur de Domaine Rouge	
Cépages : Cornalin, Humagne Rouge, Syrah élevé en foudre	
Rouvinez, Sierre, Valais, Suisse.....	75 cl..... 59.00

Canton de Fribourg	
Grivevin	
Cépages : Garanoir, Pinot Noir	
Vignobles de Cheyres, Fribourg.....	75 cl..... 38.00
Pinot Noir Le Petit Château	
Cépage : Pinot Noir	
Caves Simonet, Vully, Fribourg, Suisse.....	75 cl..... 39.00

Carte des mets et desserts au dos