

## Apéro POUR ENVIRON 3-4 PERSONNES

**Planchette-apéro saucisse**..... 9.50  
*Saucisse sèche et pain.*

**Planchette-apéro fromages**..... 14.00  
*Gruyère AOP, vacherin AOP, fleur de brebis, chèvre sanglé, Bleu de Fribourg, Faya et délice de Rougemont, servie avec pain.*

**Planchette-apéro viandes**..... 15.00  
*Saucisse sèche, viande séchée, salami, jambon cru, lard aux épices, servie avec pain.*

**Planchette-apéro mixte**..... 15.00  
*Combinaison des deux planchettes susmentionnées, servie avec pain.*

## Plats froids et salades

**Assiette fribourgeoise**..... 24.00  
*Mélange de viandes séchées et de fromages de la région, servie avec pain.*

**Petite salade verte**..... 6.50  
*Salade verte avec sauce uniquement.*

**Petite salade mêlée**..... 8.50  
*Diverses salades de saison, maïs, carotte, tomate.*

**Grande salade mêlée**..... 16.00  
*Diverses salades de saison, maïs, carotte, tomate, céleri, carotte rouge, œuf, croustillons d'oignon.*

**Salade de l'armailli**..... 22.00  
*Tartines de vacherin AOP fondu avec diverses salades de saison, maïs, carotte, croustillons d'oignon, tomate et œuf.*

**Salade Sattelbach**..... 28.00  
*Filet de truite fumée de Neirivue avec diverses salades de saison, céleri, maïs, carotte, croustillons d'oignon, tomate, œuf.*

**Salade chèvre chaud**..... 22.00  
*Tartines de chèvre chaud et miel avec diverses salades de saison, maïs, carotte, croustillons d'oignon, tomate, œuf.*

## Röstis et plats du chalet

TEMPS DE PRÉPARATION : MIN. 22 MINUTES

**Rösti maison avec jambon à l'os**..... 22.50  
*Sauce à la moutarde à l'ancienne servie en coupelle.*

**Rösti maison avec Tendremont fondu**..... 22.50  
*Lard grillé. Le Tendremont est une sorte de reblochon, mais fribourgeois, anciennement appelé Molochon.*

**Rösti maison nature**..... 14.50

**Croûte au fromage** *Pain, moutarde, oignons, jambon*

- **Vacherin**..... 19.00

- **Tchivra (chèvre)**..... 20.00

**SUPPLÉMENT ŒUF DU CHALET**..... 2.00

**Fondue moitié-moitié 250 gr**..... 22.00  
*Dès 2 personnes, nous ne faisons pas les fondues le dimanche midi, ou sur demande.*

# Bienvenue

Nous vous souhaitons un agréable moment et bon appétit !



## Menu de Chasse

Velouté à la courge

ou

Terrine de lièvre



Médaille de chevreuil et  
garniture de chasse



Douceur d'automne

**Menu avec velouté**..... 60.00

**Menu avec terrine**..... 63.00

## Plats de Chasse

*Entrées*

Terrine de lièvre, petite salade mêlée..... 12.50

Velouté à la courge..... 9.50

*Plats principaux*

Médaille de chevreuil..... 43.00

*Sauce au vin cuit.*

Civet de chamois maison..... 41.00

*Sans os, morceaux de choix.*

Steak de cerf..... 38.00

*Cuisson du chef, sauce aux myrtilles*

*Les viandes sont servies avec une garniture de chasse composée de spätzli maison, strudel de choux rouge, choux de Bruxelles, poire à botzi, marrons au caramel, coing (dès arrivage), demi-pomme et coulis d'airelles.*

*Desserts de saison*

Douceur d'automne..... 14.00

*Purée de marrons, glace vanille avec coulis de baies des bois, meringue et crème double.*

Vermicelles..... 9.50

*Purée de marrons, chantilly.*

### Provenance des viandes et poisson

Le porc, bœuf, œufs et poissons sont de provenance Suisse et transformés en Suisse. Nos fournisseurs choisis dans les alentours :

**Viandes de chasse** : selon arrivages, voir affichage

**Jambon, porc, 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, Vacherin et Gruyère** : 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, Orsonnens

**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.

## Glaces

**Coupe Sattels**..... 9.50  
*Glace vanille, vin cuit, lit de meringues brisées, crème chantilly*

**Coupe Vallée du soleil**..... 9.50  
*Sorbet abricot, eau de vie d'abricot*

**Coupe Caramel**..... 9.50  
*Glace Caramel et vanille, chantilly, coulis au caramel*

**Les tropiques du Jaun**..... 9.50  
*Sorbet mangue/passion, glace vanille, chantilly et coulis de fruit de la passion*

**Coupe Danemark**..... 9.50  
*Glace vanille, sauce chocolat, chantilly*

**Coupe forestière**..... 10.50  
*Glace vanille, chantilly et baies des bois chaudes*

**Meringues glacées**..... 12.00  
*Meringues avec sorbet framboise et glace café, crème double*

**Cassata**..... 8.50  
*Servie avec marasquin*

### Boule de glace

**1 boule**..... 3.50

**2 boules**..... 6.50

**3 boules**..... 8.50

*Crème glacée : vanille, pistache, café, chocolat-brownies, caramel*  
*Sorbet : citron, abricot, framboise, mangue/passion*

**Supplément** *Crème double*..... 2.90  
*Chantilly*..... 2.50

**Glace enfant «Globi chocolat»**..... 4.50  
*Glace chocolat avec pépites dorées*

## Desserts

**Crème brûlée maison**..... 8.50

**Nid de meringue et crème double**..... 9.50  
*Nid en meringues de la Gruyère fait main avec crème double.*

**Gâteau maison, par tranche**..... 7.50  
*Aux fruits, selon arrivage, avec ou sans crème.*

**Fondant au chocolat maison**..... 11.00  
*Fondant maison, cuit minute, avec boule de glace vanille.*

**Le Noyer**..... 9.50  
*Gâteau aux noix caramélisées à la crème double nappé de chocolat, avec boule de glace vanille.* **NOUVEAU**

**Le Croquant**..... 9.50  
*Glace vanille et mangue-passion dans son bol en bricetel maison, avec salade de fruits et amandes caramélisées.* **NOUVEAU**

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			
Sirop	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 cl	3.90
Coca Zero	33 cl	3.90
Rivella Bleu	33 cl	3.90
Jus de pomme	33 cl	3.90
Limonade Grapefruit	33 cl	3.90
Jus d'orange	20 cl	3.90
Schwepes	20 cl	3.90
Sinalco	30 cl	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	

Choco Chaud	4.50
Caotina / ovomaltine	

## 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
Chartreuse jaune	43%	5.00
Chartreuse verte	55%	5.00
Chrüter aux herbes	42%	5.00
Coing	43%	5.00
Eau de vie de damassons	40%	5.00
Fernet Branca	39%	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 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

# Bienvenue à la buvette des Sattels

Nous vous souhaitons un agréable moment et bon appétit!

## Vins ouverts

1 dl Top 50 cl

### Vins blanc

<b>Johannisberg</b>	
Rouvinez, Valais, Suisse	3.90 / 19.00
<b>Vully Chasselas</b>	
Simonet, Fribourg, Suisse	4.00 / 19.50

### Vins rouge

<b>Pinot Noir du Valais</b>	
Mise spéciale Réserve de la Buvette des Sattels	
Rouvinez, Valais, Suisse	4.20 / 21.00
<b>Vully Rouge Simonet</b>	
Simonet, Fribourg, Suisse	4.50 / 22.00

### Vin rosé

<b>Oeil de Perdrix</b>	
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

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

### Vins blancs bouteille 70/75 cl

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

## Vin blanc bouteille 50 cl

<b>Petite Arvine Réserve des administrateurs</b>	
Cépage : Petite Arvine	
Caves St Pierre, Valais, Suisse	50 cl / 23.00

## Vins rouges bouteille 50 cl

<b>Le Dahu rouge</b>	
Cépages : Pinot Noir, Syrah, Merlot	
Charles Bonvin SA, Valais, Suisse	50 cl / 23.00
<b>Humagne Rouge Classicus</b>	
Cépage : Humagne	
Caves Orsat SA, Valais, Suisse	50 cl / 24.00

## Vins rouges bouteille 75 cl

### Canton du Valais

<b>Le Dahu rouge</b>	
Cépages : Pinot Noir, Syrah, Merlot	
Charles Bonvin SA, 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	
Vignerons de Cheyres, Fribourg	75 cl / 38.00

#### Pinot Noir Le Petit Château

Cépage : Pinot Noir	
Caves Simonet, Vully, Fribourg, Suisse	75 cl / 39.00

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

Carte des mets et desserts au dos