

Apéro POUR ENVIRON 3-4 PERSONNES

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

Planchette-apéro fromages..... 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 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

Tomme de chèvre..... 11.00
De l'alpage des Sauges, Lessoc, sur planchette, servie avec pain et cumin.

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..... 21.00
Tartines de vacherin AOP fondu avec diverses salades de saison, maïs, carotte, croustillons d'oignon, tomate et œuf.

Röstis et plats du chalet

TEMPS DE PRÉPARATION : MIN. 22 MINUTES

Rösti maison avec jambon à l'os fumé..... 22.00

Rösti maison nature 13.50

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

Croûte au fromage *Pain, oignons, jambon*

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

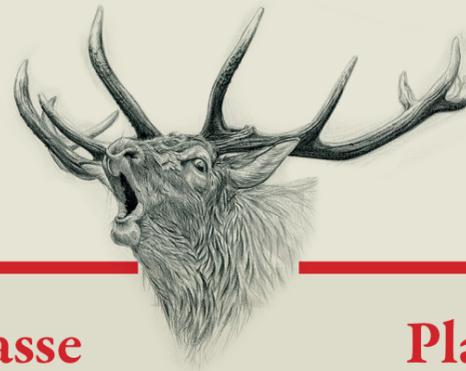
- **Tchivra (chèvre)**..... 20.00

SUPPLÉMENT ŒUF DU CHALET..... 2.00

Fondue moitié-moitié 250 gr...... 22.00
Dès 2 personnes.

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..... 56.00

Menu avec terrine..... 59.00

Plats de Chasse

Entrées

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

Velouté à la courge 9.50

Plats principaux

Médaille de chevreuil..... 39.00
Sauce au vin cuit.

Civet de chamois maison..... 37.00
Sans os, morceaux de choix.

Steak de cerf 35.00
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 Sutervian SA, Villeneuve

Truite fumée : Pisciculture de Neirivue

Tommes de chèvre : La Fromachèvre, Thierry et Nathalie Beau, Albeuve

Fondue : Fromagerie de Marsens, M. Horner, Marsens

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 7.50
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..... 6.50
Aux fruits, selon arrivage, avec ou sans crème.

Fondant au chocolat maison 9.50
Fondant au chocolat maison, 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 bricquet 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
Damassine	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 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

Bienvenue à la buvette des Sattels

Nous vous souhaitons un agréable moment et bon appétit!

Vins ouverts

	1 dl	Top 50 cl
Vins blanc		
Johannisberg		
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

Johannisberg 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

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

Vins rouges bouteille 75 cl

Canton du Valais		
Le Dahu rouge		
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