

Bienvenue

Nous vous souhaitons un agréable moment et bon appétit !



Nos spécialités de chasse
vous attendent dès le 22 septembre
jusqu'au 1^{er} novembre 2020

Buvette des Sattels

www.buvettesattels.com | alt. 1375 m.

079 725 39 61

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

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.

Salades

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 Sattelbach..... 22.00
Filet de truite fumée de Neirivue avec diverses salades de saison, céleri, maïs, carotte, croustillons d'oignon, tomate, œuf.

Salade chèvre chaud..... 21.00
Tartines de chèvre chaud et miel avec diverses salades de saison, maïs, carotte, croustillons d'oignon, tomate, œuf.

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

Nos Röstis maison

TEMPS DE PRÉPARATION : MIN. 22 MINUTES

Rösti maison avec jambon à l'os..... 22.00
Sauce à la moutarde à l'ancienne servie en coupelle.

Rösti maison avec saucisse à rôtir..... 22.50
Sauce à l'oignon et crème.

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

Rösti maison nature..... 13.50

Spécialités de viandes

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

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

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

NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC RÔSTI.
FRITES DU VENDREDI SOIR AU DIMANCHE MIDI: + CHF 3.00, AUSSI POUR LES MENUS.

Plats du chalet

VÉGÉTARIEN SUR DEMANDE

Macaroni de chalet façon Sattels..... 18.00
Macaronis, poireau, Gruyère AOP, crème, lard grillé, compote de pommes servie séparément

PORTION ENFANT..... 14.00

Croûte au fromage Vacherin..... 19.00

Croûte au fromage Tchivra (chèvre)..... 20.00
Pain, moutarde, oignons, jambon

SUPPLÉMENT ŒUF DU CHALET..... 2.00

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

PORTION ENFANT..... 13.00

Fondue moitié-moitié 250 gr..... 22.00

Fondue Vacherin 250 gr..... 24.00
Dès 2 personnes, nous ne faisons pas les fondues le dimanche midi, ou sur demande.

POMMES DE TERRE AVEC FONDUE, PAR PERS...... 3.00

Propositions de menu

Menu du chalet..... 33.00

*Entrée : Salade mêlée
Plat principal : Macaroni de chalet
Dessert : Coupe Sattels*

Menu Rösti jambon..... 37.00

*Entrée : Salade mêlée
Plat principal : Rösti avec jambon à l'os
Dessert : Coupe Sattels*

Menu Sattels rouge..... 53.00

*Entrée : Salade mêlée
Plat principal : Les Sattels Rouge
Dessert : Coupe Sattels*

Plats du bistrot

VENDREDI SOIR AU DIMANCHE MIDI

Frites fribourgeoises avec jambon à l'os..... 23.00

PORTION ENFANT..... 14.00

Frites fribourgeoises avec saucisse à rôtir..... 23.50
Sauce à l'oignon et crème

Frites fribourgeoises (portion)..... 10.00

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 :

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 Beaud, 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

Le Gournyon..... 8.50
Glace vanille fourrée au caramel enrobée de chocolat croustillant, flambé au cognac

Cassata..... 7.50
Servie avec marasquin

Boule de glace, par boule..... 3.50
*Crème glacée : vanille, pistache, café, chocolat-brownies, caramel
Sorbet : citron, abricot, framboise, mangue/passion*

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

Glace enfant..... 5.50
Vache Thesi (vanille et fraise)

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

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			
Sirof	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	

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
Chriiter 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

Johannisberg		
Rouvinez, Valais, Suisse	3.90	19.00

Vully Chasselas

Simonet, Fribourg, Suisse	4.00	19.50
---------------------------	------	-------

Fendant de Sierre

Rouvinez, Valais, Suisse	3.60	18.00
--------------------------	------	-------

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
--------------------------	---------	-------

Cépages Colline 1789 Gamay

Simonet, Fribourg, Suisse	37.5 cl	21.00
---------------------------	---------	-------

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

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

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 70/75 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

Carte des mets et desserts au dos