

Apéro et plats froids

Tomme de chèvre Fr. 11.00

de Lessoc, sur planchette, 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, pain

Planchette-apéro viandes Fr. 15.00

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

Planchette-apéro mixte Fr. 15.00

Combinaison des deux planchettes susmentionnées, pain

Assiette fribourgeoise Fr. 24.00

Mélange de viande séchée et de fromage de la région, 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, céleri, carotte rouge

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, lard, croustillons d'oignon, tomate et œuf

Salade Pyàma Fr. 21.00

Pain à l'ail avec diverses salades de saison, maïs, carotte, lard, 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. 28.00
Fagots de poulet en robe de lard, sauce aux champignons

Travers de porc Fr. 27.00
Morceau sur os, sauce au miel et tomate

Les Sattels Rouge Fr. 33.00
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. 17.00
Macaronis, poireau, Gruyère AOP, crème, avec ou sans lard, compote de pommes séparée *Enfants Fr. 14.00*

Croûte au fromage : Vacherin, Fr. 19.50
ou Tchivra (chèvre) Fr. 21.00
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
Servie dans son chaudron de pain Fr. 19.00
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 week-end (vendredi soir au dimanche midi)

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

Frites saucisse à rôtir artisanale Fr. 19.50
Sauce à l'oignon du chef

Frites (portion) Fr. 10.00

Nos propositions de menu

Menu du chalet CHF 32.00

Entrée : Salade mêlée

Plat principal : Macaroni de chalet

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

Menu Rösti CHF 36.00

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 CHF 47.00

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 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

Coupe Kiki Fr. 10.50

Cerises au Kirsch, glace vanille, chantilly

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

2 meringues avec sorbet framboise et glace café, crème double

Le Gournyon

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

Cassata

Servie avec marasquin

Boule de glace, pièce

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

Sorbet : citron, abricot, framboise, mangue/passion

Glace enfant

Vache Thesi (vanille/fraise)

Supplément crème double
Chantilly

Desserts

Crème brûlée maison

Meringues avec crème double

Gâteau maison, par tranche

Aux fruits, selon arrivage

Avec ou sans crème

Fondant au chocolat

Fondant au chocolat maison servi avec une boule de glace vanille

Fr. 8.50

Fr. 7.50

Fr. 3.50

Fr. 5.50

Fr. 2.50

Fr. 2.00

Fr. 8.50

Fr. 8.50

Fr. 6.50

Fr. 8.50

Provenance des viandes et poisson:

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

Nos fournisseurs choisis dans les alentours sont

Jambon, lard, porc et poulet

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

Bœuf

- Génisse limousine de Blonay VD, 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

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.