

Apéro et plats froids

Tomme de chèvre

sur planchette, avec pain et cumin.

Fr. 11.00

Planchette-apéro saucisse

Saucisse sèche et pain

Fr. 9.50

Planchette-apéro fromages

Gruyère, vacherin, tomme de chèvre de la région, fleur de brebis, chèvre sauté, Bleu de Fribourg, Faya et délice de Rougemont, pain

Fr. 12.00

Planchette-apéro viandes

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

Fr. 15.00

Planchette-apéro mixte

Combinaison des deux planchettes susmentionnées, pain

Fr. 15.00

Assiette fribourgeoise

Mélange de viande séchée et de fromage de la région, pain

Fr. 24.00

Sandwichs (jambon à l'os, salami, gruyère)

En dehors des heures de service uniquement.

Fr. 7.50

Nos propositions de menu

Menu du chalet CHF 33.00

Entrée : Salade mêlée

Plat principal : Macaroni de chalet

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

Menu Rösti CHF 37.00

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 48.00

Entrée : Salade mêlée

Plat principal : Les Sattels Rouge (Filet de Rumpsteak de génisse CH limousine 250 gr, sauce poivre vert, cuisson du chef, avec rösti ou frites le week-end)

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

Salades

Petite salade verte

Salade verte avec sauce uniquement

Fr. 6.00

Petite salade mêlée

Diverses salades de saison, maïs, carotte, tomate, céleri, carotte rouge

Fr. 8.50

Grande salade mêlée

Diverses salades de saison, maïs, carotte, tomate, céleri, carotte rouge, œuf, fruits secs.

Fr. 14.50

Salade Sattelbach

Diverses salades de saison, filet de truite fumée de Neirivue, céleri, maïs, carotte gruyère, fruits secs, tomate, œuf

Fr. 21.00

Salade chèvre chaud

Diverses salades de saison, maïs, carotte, tartines de chèvre chaud et miel, fruits secs, tomate, œuf

Fr. 20.00

Salade de l'armailli

Diverses salades de saison, maïs, carotte, lard, tartines de vacherin fondu, fruits secs, tomate et œuf

Fr. 20.00

Salade Pyàma

Diverses salades de saison, maïs, carotte, lard, pain à l'ail, fruits secs, tomate et œuf

Fr. 20.00

Nos Rösti maison

(temps de préparation : min. 22 minutes)

Rösti maison avec jambon à l'os

Fr. 21.00

Rösti maison avec saucisse à rôtir artisanale, sauce à l'oignon du chef

Fr. 22.00

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

Fr. 21.00

Rösti maison nature

Fr. 13.50

Nos spécialités de viandes

Les Fagots de Chataleta

Fagots de poulet en robe de lard, sauce aux champignons

Fr. 28.00

Travers de porc

Morceau sur os, sauce au miel et tomate

Fr. 26.00

Les Sattels Rouge

Filet de Rumpsteak de génisse CH limousine 250 gr, sauce poivre vert, cuisson du chef.

Fr. 33.00

Nos viandes sont servies avec un légume et rösti. Frites le week end.

Plats du chalet (végétarien sur demande)

Macaroni de chalet façon Sattels Fr. 17.50

Macaronis, poireau, gruyère, crème, avec ou sans lardons, 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 en son chaudron Fr. 18.00

Soupe de divers légumes, macaroni, Gruyère et croustons de pain, servi dans son chaudron de pain

Enfants Fr. 13.00

Fondue moitié-moitié 250 gr. Fr. 22.00

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

Glaces

Coupe Sattels Fr. 9.50

Glace vanille, vin cuit, lit de meringues brisées, crème chantilly

Coupe Stillwasserwald Fr. 10.50

Sorbet framboise, citron et glace vanille, salade de fruits, 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

L'abricotière Fr. 10.50

Sorbet abricot, crème double et coulis avec liqueur d'abricot

Coupe Danemark Fr. 9.50

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Coupe forestière Fr. 10.50

Glace vanille, chantilly et coulis de baies des bois

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

Fr. 8.50

Cassata

Servie avec marasquin

Fr. 8.00

Boule de glace, pièce

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

Sorbet : citron, abricot, framboise, mangue/passion

Fr. 3.50

Glace enfant

Vache Thesi (vanille/fraise)

Fr. 5.50

Supplément crème double
Chantilly

Fr. 2.50

Fr. 2.00

Desserts

Crème brûlée maison

Fr. 8.50

Meringues avec crème double

Fr. 8.50

Gâteau maison, par tranche

Aux fruits, selon arrivage

Avec ou sans crème

Fr. 6.50

Fondant au chocolat

Fondant au chocolat servi avec une boule de glace vanille

Fr. 8.00

Provenance des viandes et poisson:

Porc, Bœuf : Suisse

Poulet : Suisse

Truite : Suisse

Nos fournisseurs locaux sont

Jambon, lard, porc et poulet

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

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.