

Plats froids

Petite salade mêlée

Diverses salades de saison

Fr. 9.50

Salade Pyàma

Diverses salades de saison, pain à l'ail, maïs, carottes, gruyère, fruits secs, tomates, œufs

Fr. 19.50

Salade chèvre chaud

Diverses salades de saison, maïs, carottes, tartines de chèvre chaud, fruits secs, tomates, œufs

Fr. 19.50

Les Sattels

Diverses salades de saison, maïs, carottes, pommes de terre fourrées au raclette, fruits secs, tomates, œufs

Fr. 23.00

Assiette gruérienne

Gruyère, vacherin, tomme de chèvre de la région, fleur de brebis, avec lard sec, saucisse sèche, sérac et garniture

Fr. 24.00

Sandwichs (jambon à l'os, salami, gruyère

En dehors des heures de service uniquement.

Fr. 7.50

Tomme de chèvre, diverses garnitures

Fr. 11.50

Planchette de saucisse sèche

pour apéro

Fr. 8.50

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 maison

Fr. 22.50

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 au lard, Sauce aux champignons, Légume du jour
Garniture : Rösti ou salade mêlée
Frites le week-end*

Fr. 28.00

Travers de porc

*Sauce au miel et tomate, Légume du jour
Garniture : Rösti ou salade mêlée
Frites le week-end*

Fr. 26.00

Plats du chalet (végétarien sur demande)

Macaroni de chalet façon Sattels Fr. 16.50

Macaronis, poireau, gruyère, crème, compote de pomme, avec ou sans lardons *Enfants* Fr. 14.00

Croûte au fromage : - Vacherin Fr. 19.00

Pain, oignons, jambon **- Tchivra** (chèvre) Fr. 2.00
Supplément œuf du chalet

Soupe de chalet maison Fr. 15.50

Divers légumes, macaroni, Gruyère râpé et croutons de pain *Enfants* Fr. 12.00

Fondue moitié-moitié 250 gr.¹ Fr. 22.00

Dès 2 personnes

Fondue Vacherin 250 gr. ¹ Fr. 24.00

Dès 2 personnes

Pommes de terre avec fondue, par pers Fr. 3.00

¹ Nous ne faisons pas les fondues le dimanche

Autres plats (du 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 maison

Frites (portion) Fr. 10.00

Glaces

Coupe Sattels

Glace vanille, vin cuit, lit de meringues brisées, crème chantilly Fr. 9.50

Coupe Stillwasserwald

Glace framboise, citron et vanille, fruits, crème chantilly Fr. 11.50

Coupe Vallée du soleil

Sorbet abricot, eau de vie d'abricot Fr. 9.50

Coupe Danemark

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly Fr. 9.50

Coupe Kiki

Cerises au Kirsch, Glace vanille, chantilly Fr. 11.00

Coupe forestière

Glace vanille, chantilly et coulis de baies des bois Fr. 11.00

Meringues glacées

2 meringues avec glace framboise et café, crème double Fr. 12.00

Boule de glace, pièce

Glace vanille, cassis, citron, café, sorbet abricot, pistache, framboise, chocolat-muffin, 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

Fr. 6.50

Aux fruits, selon disponibilité

Avec ou sans crème

Provenance des viandes :

Porc, Bœuf : Suisse

Poulet : Suisse

Nos fournisseurs sont

Viande

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

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

- *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 7.00

ALLERGIES :

Sur demande, Ronald ou son équipe vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.