

Apéro und kalte Teller

Frische Geisskäse Fr. 11.00

Auf Holzbrett, Mit Brot und Kumel.

Planchette-apéro Wurst Fr. 9.50

Getrocknetes Wurst mit Brot

Planchette-apéro Käse Fr. 12.00

Gruyère AOP, vacherin AOP, Regionaler Geisskäse, fleur de brebis, chèvre sanglé, Bleu de Fribourg, Faya und délice de Rougemont, Brot

Planchette-apéro Fleisch Fr. 15.00

Getrocknetes Wurst, Fleisch und salami von Epagny, Speck, Brot

Planchette-apéro mix Fr. 15.00

Mischung vom Teller Käse und Fleisch, mit Brot

Assiette fribourgeoise Fr. 24.00

Grosse Portion Mischung vom Käse und Fleisch, mit Brot

Sandwichs (Beinschinken, salami, gruyère) Fr. 7.50

Nur ausser Servicestunden.

Salat

Kleine grüner Salat Fr. 6.00

Nur grüner Salat mit Sauce

Klein gemischter Salat Fr. 8.50

Verschiedene Saisonssalat, Mais, Rüebli, Tomate, Sellerie, Rotebette

Gross gemischter Salat Fr. 14.50

Verschiedene Saisonssalat, Mais, Rüebli, Tomate, Sellerie, Rotebette, Eier, Nuss-trauben Mischung

Salade Sattelbach Fr. 22.00

Geraucht Forellenfilet von Neirivue mit verschiedene Saisonssalat, Mais, Rüebli, Tomate, Sellerie, Rotebette, Eier, Nuss-trauben Mischung

Salade chèvre chaud Fr. 21.00

Heisse Geisskäse Schnitten mit verschiedenen Saisonssalat, Mais, Rüebli, Tomate, Sellerie, Rotebette, Eier, Nuss-trauben Mischung

Salade de l'armailli Fr. 21.00

Heisse geschmolzen Vacherin Schnitten mit verschiedenen Saisonssalat, Mais, Rüebli, Tomate, Sellerie, Rotebette, Eier, Nuss-trauben Mischung

Salade Pyàma Fr. 21.00

Knoblauch-Brot mit verschiedenen Saisonssalat, Mais, Rüebli, Tomate, Sellerie, Rotebette, Eier, Nuss-trauben Mischung

Hausgemachte Röstli

(Vorbereitungszeit: mind. 22 Minuten)

Röstli mit Beinschinken Fr. 21.00

Röstli mit Bratwurst u. Zwiebelsauce Fr. 22.00

Röstli mit geschmolzen Molochon und Speck Fr. 21.00
Der Molochon ist wie ein Reblochon, aber Freiburgerkäse

Röstli natur Fr. 13.50

Fleisch Spezialitäten

Les Fagots de Chataleta Fr. 28.00
Huhne im Kleid vom Speck, Pilzsauce

Travers de porc Fr. 26.00
Fleisch auf Knochen, Tomaten-Honig Sauce

Les Sattels Rouge Fr. 33.00
Filet von schweizerische limousine Färse 250 Gr, grüner Pfeffer Sauce, durchgekoch.

Unsere Fleische sind mit Gemüse und Röstli serviert. Pommes nur am Wochenende von Freitagabend bis Sonntagmittag.

Alpspezialitäten (vegetarisch auf Anfrage)

Äplermakronen Fr. 16.50
Macaronis, Lauch, Gruyère AOP, Rahm, mit oder ohne Speck, Apfelmuss a part
Kinder Fr. 14.00

Käseschnitte : Vacherin, oder Tchivra (Ziege) Fr. 19.50
Brot, Senf, Zwiebeln, Schinken Fr. 21.00
Ei von der Alp, dazu: Fr. 2.00

Alphütte Suppe Fr. 15.50
Suppe mit verschiedenen Gemüse, macaroni, Milch, Rahm, Gruyère AOP und Würfeli
In seinem Brottopf serviert Fr. 19.00
Kinder Fr. 13.00

Fondue Halb-Halb 250 gr. Fr. 22.00

Fondue Vacherin 250 gr Fr. 24.00
Ab 2 Personen, wir machen keine Fondue am Sonntagmittag, oder auf Anfrage.
Kartoffeln, pro pers Fr. 3.00

Week-end Gerichte

Pommes frites mit Beinschinken Fr. 19.50
Kinder Fr. 14.00

Pommes frites mit Bratwurst Fr. 19.50
Zwiebelsauce

Frites (portion) Fr. 10.00

Unsere Menu Vorschläge

Menu du chalet CHF 31.00

Eintritt : Gemischter Salat

Hauptgericht : Älplermakronen mit oder ohne Speck

Dessert : Coupe Sattels (Vanille Glace, Meringues, chantilly und Birnensaft (Vin cuit))

Menu Rösti CHF 35.00

Eintritt : Gemischter Salat

Hauptgericht : Rösti mit Beinschinken

Dessert : Coupe Sattels (Vanille Glace, Meringues, chantilly und Birnensaft (Vin cuit))

Menu Sattels CHF 46.00

Eintritt : Gemischter Salat

Hauptgericht : Les Sattels Rouge (Filet von schweizerische Limousine Färs 250 Gr, grüner Pfeffer Sauce, durchgekoch, mit Rösti oder Pommes (Pommes von Freitagabend bis Sonntagmittag).

Dessert : Coupe Sattels (Vanille Glace, Meringues, chantilly und Birnensaft (Vin cuit))

Glaces

Coupe Sattels Fr. 9.50

Glace vanille, vin cuit, Meringue, Chantilly

Coupe Stillwasserwald Fr. 10.50

Sorbet Himbeeren, Zitrone und Glace Vanille, Fruchtsalat, Chantilly

Coupe Vallée du soleil Fr. 9.50

Sorbet Aprikosen, Aprikosen Schnaps

Coupe Caramel Fr. 9.50

Glace Caramel Und Vanille, Chantilly, Flüssige caramel

Coupe Kiki Fr. 10.50

Kirschen im Kirsch, Glace Vanille, Chantilly

L'abricotière Fr. 10.50

Sorbet Aprikosen, Doppelrahm und Aprikosensaft mit Aprikosen Schnaps

Coupe Danemark Fr. 9.50

Glace vanille, Schokolade Sauce, Chantilly

Coupe forestière Fr. 10.50

Glace vanille, Chantilly und heisse Waldbeeren

Meringues glacées Fr. 12.00

2 meringues mit Himbeeren Sorbet und Kaffee Glace, Doppelrahm

Le Gournyon Fr. 8.50

Glace Vanille mit Herz aus Caramel im knusprige Schokolade Kleid, flambé mit Cognac

Cassata Fr. 8.00

Serviert mit Maraschino

Kügel Glace, Stück Fr. 3.50

Crème glacée : Vanille, Pistache, Kaffee, Schokolade-brownies, caramel

Sorbet : Zitrone, Aprikosen, Himbeeren, mango/passion

Glace Kinder Fr. 5.50

Thesi Kuh (Vanille/Erdbeere)

Supplément Doppelrahm Fr. 2.50

Chantilly Fr. 2.00

Desserts

Crème brûlée Fr. 8.50

Meringues mit Doppelrahm Fr. 8.50

Hausgemachte Kuchen, pro Scheibe Fr. 6.50

Aus Früchten, laut Lieferung des Tages
Mit oder ohne Rahm

Fondant au Chocolat Fr. 8.00

Heisse Schokolade Kuchen mit flüssigem Herz, serviert mit Glace Vanille

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.

Boule

Crème

brownie

Sorbet

mangou