

Apéro und kalte Teller

Geisskäse Plättli

Mit Brot und Kümmel.

Fr. 11.00

Wurst Apero Plättli

Getrocknete Wurst mit Brot

Fr. 9.50

Käse Apero Plättli

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

Fr. 12.00

Fleisch Apero Plättli

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

Fr. 15.00

Apero Mix Plättli

Käse und Fleisch, mit Brot

Fr. 15.00

Freiburger Teller

Grosser gemischter Fleisch- und Käseteller mit Brot

Fr. 24.00

Sandwichs (Beinschinken, Salami, Gruyère)

ausser Mittags- und Abendsservice.

Fr. 7.50

Salat

Kleiner grüner Salat

Nur grüner Salat mit Sauce

Fr. 6.00

Kleiner gemischter Salat

Saisonssalat, Mais, Rüebl, Tomaten, Sellerie, Randen

Fr. 8.50

Gross gemischter Salat

Saisonssalat, Mais, Rüebl, Tomaten, Sellerie, Randen, Eier, Röstzwiebeln

Fr. 14.50

Salade Sattelbach

Geraucht Forellenfilet von Neirivue mit Saisonssalat, Mais, Rüebl, Tomaten, Sellerie, Randen, Eier, Röstzwiebeln

Fr. 22.00

Salade chèvre chaud

Heisse Geisskäse Schnitten mit Saisonssalat, Mais, Rüebl, Tomaten, Sellerie, Randen, Eier, Röstzwiebeln

Fr. 21.00

Salade de l'armailli

Heisse geschmolzen Vacherin Schnitten mit Saisonssalat, Mais, Rüebl, Tomaten, Sellerie, Randen, Eier, Röstzwiebeln

Fr. 21.00

Salade Pyàma

Knoblauch-Brot mit Saisonssalat, Mais, Rüebl, Tomaten, Sellerie, Randen, Eier, Röstzwiebeln

Fr. 21.00

Hausgemachte Rösti

(Vorbereitungszeit: mind. 22 Minuten)

Rösti mit Beinschinken Fr. 21.00

Rösti mit Bratwurst u. Zwiebelsauce Fr. 22.00

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

Rösti natur Fr. 13.50

Fleisch Spezialitäten

Les Fagots de Chataleta Fr. 28.00
Huhne mit Speckmantel, Pilzsauce

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

Les Sattels Rouge Fr. 33.00
Filet von schweizerische limousine Jungrind 250 Gr, grüner Pfeffer-Sauce, durchgegart

Unser Fleisch wird mit Gemüse und Rösti serviert. Frites nur am Wochenende von Freitagabend bis Sonntagmittag.

Alpspezialitäten (vegetarisch auf Anfrage)

Äplermakkaronen Fr. 16.50

Makkaroni, Lauch, Gruyère AOP, Rahm, mit oder ohne Speck, Apfelmuss separat

Kinder Fr. 14.00

Käseschnitte : Vacherin, Fr. 19.50

oder Tchivra (Ziege) Fr. 21.00

Brot, Senf, Zwiebeln, Schinken

Eier Buvette des Sattels Fr. 2.00

Alphütte Suppe Fr. 15.50

Suppe mit verschiedenen Gemüse, Makkaroni, Milch, Rahm, Gruyère AOP und Croutons

In seinem Brottopf serviert Fr. 19.00

Kinder Fr. 13.00

Fondue moitié moitié 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

Frites mit Beinschinken Fr. 19.50

Kinder Fr. 14.00

Frites mit Bratwurst Fr. 19.50

Zwiebelsauce

Frites (portion) Fr. 10.00

Unsere Menu Vorschläge

Menu du chalet CHF 32.00

Eintritt : Gemischter Salat

Hauptgericht : Äplermakkaronen mit oder ohne Speck

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

Menu Rösti CHF 36.00

Eintritt : Gemischter Salat

Hauptgericht : Rösti mit Beinschinken

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

Menu Sattels CHF 47.00

Eintritt : Gemischter Salat

Hauptgericht : Les Sattels Rouge (Filet von schweizerische Limousine-Jungrind 250 Gr, grüne Pfeffer Sauce, durchgegart, mit Rösti oder Frites (Frites 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

Himbeeren Sorbet, Zitrone und Glace Vanille, Fruchtsalat, Chantilly

Coupe Vallée du soleil Fr. 9.50

Aprikosen Sorbet, Aprikosen Schnaps

Coupe Caramel Fr. 9.50

Caramel und Vanille Glace, Chantilly, Flüssige caramel

Coupe Kiki Fr. 10.50

Kirschen im Kirsch, Glace Vanille, Chantilly

Les tropiques du Jaun Fr. 9.50

Mango/passionsfrucht Sorbet, Glace vanille mit chantilly und Passionsfrucht Mus

Coupe Danemark Fr. 9.50

Vanille Glace, Schokolade Sauce, Chantilly

Coupe forestière Fr. 10.50

Vanille Glace, Chantilly und heisse Waldbeeren

Meringues glacées Fr. 12.00

2 Meringues mit Himbeer Sorbet und Kaffee Glace, Doppelrahm

Le Gournyon	Fr. 8.50
<i>Glace Vanille mit flüssigen Caramel-Kern, knusprige Schokolade-Kleid, mit Cognac flambiert</i>	
Cassata	Fr. 8.00
<i>Serviert mit Maraschino</i>	
Kügel Glace, Stück	Fr. 3.50
<i>Crème glacée : Vanille, Pistache, Kaffee, Schokolade-brownies, caramel</i>	
<i>Sorbet : Citrone, Aprikosen, Himbeeren, Mango/Passionsfrucht</i>	
Glace Kinder	Fr. 5.50
<i>Thesi Kuh (Vanille/Erdbeere)</i>	
Preiszuschlag Doppelrahm	Fr. 2.50
Chantilly	Fr. 2.00
<u>Desserts</u>	
Crème brûlée	Fr. 8.50
Meringues mit Doppelrahm	Fr. 8.50
Hausgemachter Kuchen, pro Scheibe	Fr. 6.50
<i>Aus Früchten, laut Tagfes-Lieferung</i>	
<i>Mit oder ohne Chantilly</i>	
Fondant au Chocolat	Fr. 8.00
<i>Warmes Schokoladen-Küchlein mit flüssigem Kern, serviert mit Vanille-Glace</i>	