

## Apéros et plats froids

<b>Planchette-apéro saucisse sèche</b>	<b>12.00</b>
<i>Saucisse sèche de mouton et pain</i>	
<b>Planchette-apéro fromage</b>	<b>16.00</b>
<i>Gruyère AOP, Vacherin AOP, tomme de chèvre de Lessoc, fleur de brebis, chèvre sanglé, Bleu de Fribourg, Faya et délice de Rougemont, servie avec pain.</i>	
<b>Planchette-apéro viande</b>	<b>19.00</b>
<i>Saucisse sèche, viande séchée, salami, jambon cru, lard aux épices, servie avec pain.</i>	
<b>Planchette-apéro mixte</b>	<b>18.00</b>
<i>Combinaison des deux planchettes susmentionnées, servie avec pain.</i>	
<b>Tomme de chèvre</b>	<b>12.00</b>
<i>Tomme de chèvre de Lessoc, servie avec pain.</i>	
<b>Assiette fribourgeoise</b>	<b>28.00</b>
<i>Mélange de viandes séchées et de fromages de la région, servie avec pain.</i>	

## Entrées et salades composées

<b>Petite salade verte</b>	<b>7.50</b>
<i>Salade verte uniquement, croustillons d'oignon, avec sauce.</i>	
<b>Petite salade mêlée</b>	<b>8.50</b>
<i>Diverses salades de saison, maïs, carotte, tomate, croustillons d'oignon</i>	
<b>Grande salade mêlée</b>	<b>19.00</b>
<i>Diverses salades de saisons, maïs, carotte, tomate, céleri, carotte rouge, œuf, croustillons d'oignon</i>	
<b>Salade Sattelbach</b>	<b>29.00</b>
<i>Filet de truite fumée de Neirivue avec diverses salades de saisons, maïs, carotte, tomate, céleri, carotte rouge, œuf, croustillons d'oignon</i>	
<b>Salade chèvre chaud</b>	<b>25.00</b>
<i>Tartines de chèvre chaud et miel avec diverses salades de saisons, maïs, carotte, tomate, céleri, carotte rouge, œuf, croustillons d'oignon</i>	
<b>Salade armailli</b>	<b>25.00</b>
<i>Tartines de Vacherin AOP fondu avec diverses salades de saisons, maïs, carotte, tomate, céleri, carotte rouge, œuf, croustillons d'oignon</i>	

## Nouveauté

**Les petits carrés d'Amélie** 29.00

*Servis avec une petite salade mêlée en entrée*

*Ravioles farcies de viande hachée (bœuf) gratinées en sauce aux cornes d'abondance, lard grillé et crème.*

## Nos propositions de menu

Suppl. CHF 2.50 pour frites fribourgeoises à la place des röstis.

**Menu du chalet** 37.00

Entrée : Petite salade mêlée

Plat principal : Macaroni de chalet avec ou sans lard

Dessert : Coupe Sattels

**Menu Rösti Jambon** 38.00

Entrée : Petite salade mêlée

Plat principal : Rösti maison avec jambon à l'os

Dessert : Coupe Sattels

**Menu Sattels Rouge** 56.00

Entrée : Petite salade mêlée

Plat principal : Les Sattels rouge avec rösti maison

Dessert : Coupe Sattels

## Plats du bistrot

**Jambon à l'os avec frites fribourgeoises** 24.50

*servi avec sauce à la moutarde à l'ancienne*

**Saucisse à rôtir frites fribourgeoises** 25.50

*Saucisse artisanale, servie avec sauce à l'oignon et crème*

**Portion de frites fribourgeoises** 10.00

## Nos röstis maison

**Rösti maison avec jambon à l'os** 22.50

*servi avec sauce à la moutarde à l'ancienne*

**Rösti maison avec saucisse à rôtir** 23.50

*saucisse artisanale, servie avec sauce à l'oignon et crème*

**Rösti maison avec Tendremont fondu** 22.50

*avec ou sans lard grillé, le Tendremont est une sorte de reblochon fabriqué dans le canton de Fribourg.*

**Rösti maison nature** 15.50

*servi avec un légume*

## Nos spécialités de viande

**Les Fagots de Chataleta** 35.00

*Fagots de poulet en robe de lard, sauce aux cornes d'abondance*

**Travers de porc** 33.00

*Cuisson basse température sur os, sauce miel et tomate*

**Les Sattels rouge** 39.00

*Filet de rumpsteak de bœuf suisse 1<sup>er</sup> choix, 250 gr,  
sauce aux cornes d'abondance maison servie en saucière.  
Cuisson du chef uniquement : rouge, légèrement à point*

Nos viandes sont servies avec rösti maison, supplément CHF 2.50 avec frites.

## Plats du chalet

**Macaroni de chalet façon Sattels** 21.00

*servi avec compote de pomme à part, avec ou sans lard*

**Croûte au fromage Vacherin AOP** 21.00

*Pain, moutarde, oignon, jambon, Vacherin AOP*

**Croûte au fromage Tchivra (fromage de chèvre)** 23.00

*Pain, moutarde, oignon, jambon, Tchivra*

**Supplément œuf du chalet** 3.00



**Soupe de chalet maison** 16.50

*Légumes, crème, lait, Gruyère AOP et croûtons de pain  
Nous ne servons pas la soupe de chalet le dimanche*

## Fondues

**Fondue moitié-moitié 250 gr.\*** 23.00

**Fondue vacherin 250 gr\*** 25.00

**Pommes de terre avec la fondue, par pers.** 3.50

*\*dès 2 personnes, nous ne servons pas de fondue le dimanche midi ou sur demande*

## Coin des Bouébo (enfant)

### Plats enfants

**Soupe de chalet** 14.00

**Frites avec jambon à l'os** 14.00

**Macaroni de chalet** 14.00

**Portion de frites** 10.00

### Dessert enfants

**Smarties on ice** 5.90

*Glace vanille, Chantilly, coulis caramel et smarties*

# Glaces

**Coupe Sattels** 9.50

*Glace vanille sur lit de meringues brisées, crème chantilly et coulis vin cuit*

**Coupe vallée du soleil** 9.50

*sorbet abricot et eau de vie d'abricot*

**Coupe caramel** 9.50

*Glace caramel et vanille, chantilly, coulis au caramel maison*

**Les tropiques du Jaun** 9.50

*Sorbet mangue-passion et glace vanille, coulis fruit de la passion et chantilly*

**Coupe Danemark** 9.50

*Glace vanille, chantilly et coulis de chocolat chaud*

**Coupe forestière** 11.00

*Glace vanille, baies des bois chaud et chantilly*

**Meringues glacées** 12.50

*Glace café, sorbet framboise, meringues et crème double*

**Cassata** 8.50

*Tranches cassata avec ou sans maraschino*

**Boule de glace 1 boule** 3.90

**2 boules** 6.50

**3 boules** 8.50

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

**Sorbet** : citron, abricot, framboise, mangue/passion

# Desserts

**Crème brûlée maison** 8.50

**Nid de meringues et crème double** 9.50

*Nid de meringue de la Gruyère fait main avec crème double*

**Gâteau maison** 7.50

*Tranche de gâteau maison aux fruits selon arrivage, avec ou sans crème double ou chantilly*

**Fondant au chocolat maison** 11.00

*Cuit minute avec boule de glace vanille*

**Le Noyer** 10.50

*Gâteau aux noix caramélisées à la crème double nappé de chocolat, avec boule de glace vanille*

**Le Croquant** 12.00

*Glace vanille et sorbet mangue-passion dans son bol en bricelet maison, avec salade de fruits et amandes caramélisées*

## Suppléments

*Crème double* 2.90

*Chantilly* 2.50

*Coulis chocolat* 2.50

*Coulis fruit de la passion* 2.50

*Coulis caramel maison* 2.50

*Vin cuit* 2.50

## Minérales

	<i>2 dl</i>	<i>3 dl</i>	<i>5 dl</i>	<i>1 lt</i>
Henniez plate	2.50	3.30	4.10	7.50
Henniez légère				9.50
Coca cola				11.00
Rivella rouge	2.90	3.90	4.90	11.00
Schorle				11.00
Citron				11.00
Thé froid				11.00
Sirop	1.70	2.30	3.50	6.90

*Les carafes d'eau ne peuvent plus être servies, à la place nous vous proposons de l'henniez plate en litre au prix préférentiel de CHF 7.50.*

## Minérales en bouteille

Sanbitter	10 cl	4.50
Coca Zero	33 cl	4.50
Rivella bleu	33 cl	4.50
Jus de pomme	33 cl	4.50
Limonade grapefruit	33 cl	4.50
Jus d'orange	20 cl	4.50
Schweppes	20 cl	4.50
Orangina	25 cl	4.50

## Cafés – boissons chaudes

Café crème	4.00
Café décaféiné	4.00
Expresso	4.00
Renversé	5.50
Cappuccino	5.50
Latte macchiato	5.50
Thé	4.00

*noir, verveine, vert, menthe, camomille, tilleul, cynorrhodon*

Chocolat chaud	5.50
<i>caotina ou ovomaltine</i>	

### Cafés alcoolisés

Café Sattels ( <i>amaretto, chantilly</i> )	8.00
Café Lutz ( <i>eau de vie de pomme</i> )	7.00
Café Fertig ( <i>eau de vie de pruneau</i> )	7.00

## Bières – cidre

<u>Pression</u>	<u>2 dl</u>	<u>3 dl</u>	<u>5 dl</u>
<b>Bière blonde (5.2%)</b>	<b>3.60</b>	<b>4.30</b>	<b>5.70</b>
<i>Feldschlösschen Hopfenperle</i>			
<b>Bière blanche (5.2%)</b>	<b>4.20</b>	<b>4.90</b>	<b>6.50</b>
<i>Appenzeller Weizen bio</i>			
<u>Bouteille</u>			
<b>Bière artisanale la fribourgeoise(6%)</b>	<b>33 cl</b>	<b>7.50</b>	
<i>Brasserie la Haut sur la montagne, famille Jaquet, Estavannens. Le coup de cœur du patron !</i>			
<b>Cidre de pomme Ramseier (4%)</b>	<b>49 cl</b>	<b>7.50</b>	
<b>Bière sans alcool Feldschlösschen</b>	<b>33 cl</b>	<b>3.90</b>	

## Apéritifs

<i>Absinthe</i>	<i>2 cl</i>	<i>53%</i>	
<i>Aperol Spritz</i>	<i>4 cl</i>	<i>11%</i>	
<i>Baileys</i>	<i>4 cl</i>	<i>17%</i>	
<i>Campari</i>	<i>4 cl</i>	<i>23%</i>	
<i>Cynar</i>	<i>4 cl</i>	<i>16.5%</i>	
<i>Gin</i>	<i>4 cl</i>	<i>37.5%</i>	<i>8.00</i>
<i>Martini blanc / rouge</i>	<i>4 cl</i>	<i>15%</i>	
<i>Pastis 51</i>	<i>2 cl</i>	<i>45%</i>	
<i>Rhum</i>	<i>4 cl</i>	<i>37.5%</i>	
<i>Suze</i>	<i>4 cl</i>	<i>20%</i>	

## Spiritueux - Eau de vie

<i>Abricot</i>		<i>40%</i>	
<i>Abricotine</i>		<i>43%</i>	
<i>Capragnac (eau de vie de vin Valais)</i>		<i>43%</i>	
<i>Chrüter aux herbes</i>		<i>42%</i>	
<i>Coing</i>		<i>43%</i>	
<i>Eau de vie damasson</i>		<i>40%</i>	
<i>Framboise</i>		<i>40%</i>	
<i>Gentiane</i>		<i>40%</i>	
<i>Grappa</i>		<i>41%</i>	
<i>Kirsch</i>		<i>37.5%</i>	
<i>Mirabelle</i>	<i>2 cl</i>	<i>43%</i>	<i>6.00</i>
<i>Noisette</i>		<i>37.5%</i>	
<i>Poire williams</i>		<i>37.5%</i>	
<i>Poire à botzi</i>		<i>43%</i>	
<i>Pomme pure</i>		<i>37.5%</i>	
<i>Prune</i>		<i>37.5%</i>	
<i>Pruneau</i>		<i>37.5%</i>	
<i>Tequila</i>		<i>38%</i>	
<i>Vieux marc doré du Valais</i>		<i>40%</i>	
<i>Vodka blanche</i>	<i>4 cl</i>	<i>40%</i>	
<i>Whiskey Lagavulin 16 years</i>	<i>4 cl</i>	<i>40%</i>	
<i>Williamine poire</i>	<i>2 cl</i>	<i>43%</i>	

## Liqueurs

<i>Abricot</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	
<i>Amaretto</i>	<i>4 cl</i>	<i>28%</i>	
<i>Chartreuse Jaune</i>	<i>2 cl</i>	<i>43%</i>	
<i>Chartreuse verte</i>	<i>2 cl</i>	<i>55%</i>	
<i>Cognac</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	
<i>Fernet Branca</i>	<i>4 cl</i>	<i>39%</i>	
<i>Fleur de sureau</i>	<i>4 cl</i>	<i>20%</i>	6.00
<i>Génépi</i>	<i>4 cl</i>	<i>32%</i>	
<i>Grande gruyère</i>	<i>2 cl</i>	<i>45%</i>	
<i>Limoncello</i>	<i>4 cl</i>	<i>30%</i>	
<i>Noisette</i>	<i>4 cl</i>	<i>20%</i>	
<i>Picon</i>	<i>4 cl</i>	<i>18%</i>	
<i>Porto</i>	<i>4 cl</i>	<i>20%</i>	
<i>Vieille prune</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	
<i>Williamine poire</i>	<i>2 cl</i>	<i>35%</i>	

## Vins blanc ouvert

	1 dl	Top 50 cl
<i>Johannisberg</i>	4.50	24.00
<i>Rouvinez, Valais</i>		
<i>Vully Chasselas</i>	4.90	25.00
<i>Simonet, Fribourg</i>		

## Vins rouge ouvert

<i>Pinot Noir du Valais</i>	4.90	25.00
<i>Cave des Bouquetins, Famille Wuilloud, Valais</i>		
<i>Vully rouge</i>	4.90	24.00
<i>Simonet, Fribourg</i>		

## Vin rosé

<i>Rose sauvage</i>	4.90	25.00
<i>Cave des Bouquetins, Famille Wuilloud, Valais</i>		

## Vins bouteille petit format 37/37.5 cl

<i>Dôle sang de l'Enfer</i>	37 cl	19.00
<i>Matthier, Salquenen, Valais</i>		
<i>Cornalin Montiboux AOC Valais</i>	37.5 cl	21.00
<i>Rouvinez, Valais</i>		
<i>Nez Noir assemblage rouge bio</i>	37.5 cl	23.00
<i>Rouvinez, Valais</i>		

## Vins blanc bouteille 50 cl

**Arvine « Follie »** 50 cl 25.00  
Cépage : Arvine  
Cave des Bouquetins, Famille Wuilloud, Valais

## Vins blanc bouteille 70/75 cl

**Johannisberg de Grimisuat** 75 cl 37.00  
Cépages : Sylvaner ou Petit Rhin, AOC Valais  
Cave des Bouquetins, Famille Wuilloud, Valais

**St Saphorin Château de Gruyère** 70 cl 36.00  
Cépage : Chasselas  
Vignobles de l'Etat de Fribourg

**Arvine « Follie »** 75 cl 40.00  
Cépage : Arvine  
Cave des Bouquetins, Famille Wuilloud, Valais

## Vins rouge bouteille 50 cl

**Le dahu rouge** 50 cl 25.00  
Cépages : Pinot noir, Syrah, Merlot  
Charles Bonvin SA, Valais

**Syrah de Grimisuat** 50 cl 28.00  
Cépage : Syrah  
Cave des Bouquetins, Famille Wuilloud, Valais

## Vins rouge bouteille 75 cl

### Valais

**Le dahu rouge** 75 cl 41.00  
Cépages : Pinot noir, Syrah, Merlot  
Charles Bonvin SA, Valais

**Humagne Rouge** 75 cl 46.00  
Cave des Bouquetins, Famille Wuilloud, Valais

**Nez Noir assemblage bio** 75 cl 46.00  
Cépage : Merlot, Syrah, Gamaret  
Rouvinez, Valais

**Diamant Noir** 75 cl 49.00  
Cépage : Diolinoir, Syrah, Pinot Noir  
Cave des Bouquetins, Famille Wuilloud, Valais

### Fribourg

**Grivevin** 75 cl 43.00  
Cépage : Pinot Noir, Garanoir  
Vignerons de Cheyres, Fribourg

**Pinot Noir le Petit Château** 75 cl 45.00  
Simonet, Vully, Fribourg

### Vaud, Côtes de l'Orbe

**Aigue Marine** 70 cl 41.00  
Cépage : Garanoir - Gamay - Pinot Noir - Gamaret  
Cave des Murailles, Morel Landry, Arnex-sur-Orbe



**Provenance des viandes et poissons** : toutes nos viandes, œufs et poisson sont de provenance Suisse et transformées en Suisse. Nos fournisseurs sont choisis dans la région.

**Jambon, porc, poulet, saucisses à rôtir** : Boucherie du Centre, Raphael Gachet, Charmey

**Truite fumée** : pisciculture de Neirivue

**Tommes de chèvre** : Thierry et Nathalie Beaud, Alpage les Sauges, Lessoc

**Fondue vacherin, moitié-moitié, Gruyère AOP, Vacherin AOP, sérac** : Fromagerie de la Roche, Gabriel Moura, La Roche

**Pain** : Boulangerie Eric Buchs Jaun ou Boulangerie du Parc Charmey

**Crème double et spécialités de fromage** : Fromagerie Moléson, Orsonnens

**Œufs** : Poules de la buvette des Sattels

**Café** : les cafés Esperanza, Vuadens

**Meringues** : Meringues de la Gruyère, Sven Meier, Enney

**Pommes de terre rösti** : Région de Gals, comme nos vaches allaitantes

Tous les prix sont indiqués en franc suisse (CHF) et sont TVA comprise.

**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.

**Paiements** : privilégiez svp un paiement en liquide, éventuellement par TWINT, et en dernier recours par carte de débit/crédit en raison des commissions prélevées

**Bienvenue à la Buvette des Sattels,**

**La Buvette est ouverte jusqu'au 27 octobre 2024.**

**Les spécialités de CHASSE seront servies depuis le 18 septembre jusqu'au 27 octobre.**



**La Buvette est ouverte 7 jours sur 7 en juillet et août, soit du 3 juillet au 25 août 2023. Fermé le lundi et mardi en mai et juin, septembre et octobre sauf les jours fériés où nous sommes toujours ouverts.**

**Pour vos anniversaires, mariages, sorties d'entreprises et autres événements, nous sommes à votre disposition pour leur organisation et d'autres propositions de menu ou gâteau personnalisé.**

**Découvrez :**

- **Nos Petits Carrés d'Amélie !**
- **Nos desserts maison comme le noyer, le croquant ou nos fondants au chocolat maison 😊**