

Apéro POUR ENVIRON 3-4 PERSONNES

Planchette-apéro saucisse..... 11.00
Saucisse sèche et pain.

Planchette-apéro fromages..... 15.00
Gruyère AOP, vacherin AOP, fleur de brebis, chèvre sanglé, Bleu de Fribourg, Faya et délice de Rougemont, servie avec pain.

Planchette-apéro viandes..... 16.00
Saucisse sèche, viande séchée, salami, jambon cru, lard aux épices, servie avec pain.

Planchette-apéro mixte..... 16.00
Combinaison des deux planchettes susmentionnées, servie avec pain.

Plats froids et salades

Assiette fribourgeoise..... 26.00
Mélange de viandes séchées et de fromages de la région, servie avec pain.

Petite salade verte..... 7.50
Salade verte avec sauce uniquement.

Petite salade mêlée..... 8.50
Diverses salades de saison, maïs, carotte, tomate.

Grande salade mêlée..... 18.00
Diverses salades de saison, maïs, carotte, tomate, céleri, carotte rouge, œuf, croustillons d'oignon.

Salade de l'armailli..... 23.00
Tartines de vacherin AOP fondu avec diverses salades de saison, maïs, carotte, croustillons d'oignon, tomate et œuf.

Salade Sattelbach..... 29.00
Filet de truite fumée de Neirivue avec diverses salades de saison, céleri, maïs, carotte, croustillons d'oignon, tomate, œuf.

Salade chèvre chaud..... 23.00
Tartines de chèvre chaud et miel avec diverses salades de saison, maïs, carotte, croustillons d'oignon, tomate, œuf.

Röstis et plats du chalet

TEMPS DE PRÉPARATION : MIN. 22 MINUTES

Rösti maison avec jambon à l'os..... 23.50
Sauce à la moutarde à l'ancienne servie en coupelle.

Rösti maison avec Tendremont fondu..... 23.50
Lard grillé. Le Tendremont est une sorte de reblochon, mais fribourgeois, anciennement appelé Molochon.

Rösti maison nature..... 15.50
Servi avec un légume.

Croûte au fromage *Pain, moutarde, oignons, jambon*
- **Vacherin**..... 20.00
- **Tchivra (chèvre)**..... 22.00
SUPPLÉMENT ŒUF DU CHALET..... 2.50

Fondue moitié-moitié 250 gr..... 23.00
Dès 2 personnes, nous ne servons pas les fondues le dimanche midi, ou sur demande.

Bienvenue

Nous vous souhaitons un agréable moment et bon appétit !



Menu de Chasse

Velouté à la courge

ou

Terrine de lièvre



Médaille de chevreuil et
garniture de chasse



Douceur d'automne

Menu avec velouté..... 59.00

Menu avec terrine..... 62.00

Plats de Chasse

Entrées

Terrine de lièvre, petite salade mêlée..... 13.50

Velouté à la courge..... 11.00

Plats principaux

Médaille de chevreuil..... 42.00
Sauce au vin cuit.

Civet de chamois maison..... 39.00
Sans os, morceaux de choix.

Steak de cerf..... 37.00
Cuisson du chef, sauce aux myrtilles

Les viandes sont servies avec une garniture de chasse composée de spätzli maison, strudel de choux rouge, choux de Bruxelles, poire à botzi, marrons au caramel, coing (dès arrivage), demi-pomme et coulis d'airelles.

Desserts de saison

Douceur d'automne..... 14.00
Purée de marrons, glace vanille avec coulis de baies des bois, meringue et crème double.

Vermicelles..... 9.50
Purée de marrons, chantilly.

Provenance des viandes et poisson

Le bœuf, poulet, œufs et poissons sont de provenance Suisse, les viandes de chasse selon arrivages, voir affichage.

Jambon, porc, poulet : Boucherie du Centre, R. Gachet, Charmey.
Bœuf : Suter Viande, Villeneuve. Il s'agit de génisses suisses limousine.

Truite fumée : Pisciculture de Neirivue.

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

Fondues, Vacherin AOP, Gruyère 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, M. Sven Meier, Enney

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

Paiements

Tous les prix sont indiqués en franc suisse (CHF), 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 plaît, choisissez un plat qui vous convient et qui n'occasionne pas de problème.

Glaces

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

Coupe Vallée du soleil..... 9.50
Sorbet abricot, eau de vie d'abricot

Coupe Caramel..... 9.50
Glace Caramel et vanille, chantilly, coulis au caramel

Les tropiques du Jaun..... 9.50
Sorbet mangue/passion, glace vanille, chantilly et coulis de fruit de la passion

Coupe Danemark..... 9.50
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Coupe forestière..... 11.00
Glace vanille, chantilly et baies des bois chaudes

Meringues glacées..... 12.50
Meringues avec sorbet framboise et glace café, crème double

Cassata..... 8.50
Servie avec marasquin

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

Supplément *Crème double*..... 2.90
Chantilly..... 2.50

Glace enfant «Globi chocolat»..... 5.50
Glace chocolat avec pépites dorées

Desserts

Crème brûlée maison..... 8.50

Nid de meringue et crème double..... 9.50
Nid en meringues de la Gruyère fait main avec crème double.

Gâteau maison, par tranche..... 7.50
Aux fruits, selon arrivage, avec ou sans crème.

Fondant au chocolat maison..... 11.00
Fondant maison, cuit minute, avec boule de glace vanille.

Le Noyer..... 9.50
Gâteau aux noix caramélisées à la crème double nappé de chocolat, avec boule de glace vanille. **NOUVEAU**

Le Croquant..... 9.50
Glace vanille et mangue-passion dans son bol en bricquet maison, avec salade de fruits et amandes caramélisées. **NOUVEAU**

Carte des boissons au dos

Minérales au verre – litre

	2 dl	3 dl	5 dl	1 lt
Henniez gazeuse.....	3.20	4.20	4.90	9.50
Henniez plate.....	2.70	3.60	3.90	7.50
Coca Cola.....	3.20	4.20	4.90	11.00
Rivella Rouge.....	3.20	4.20	4.90	11.00
Schorle.....	3.20	4.20	4.90	11.00
Citron.....	3.20	4.20	4.90	11.00
Thé froid.....	3.20	4.20	4.90	11.00
Sirop.....	1.60	2.20	3.30	6.50

Les carafes d'eau ne peuvent plus être servies, à la place nous vous proposons de l'Henniez non-gazeuse 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

Bières – cidre

Pression	2 dl	3 dl	5 dl
Bière (5.2%) Feldschlösschen.....	3.60	4.30	5.70
Bière blanche (4.8%) Cardinal.....	4.30	4.90	7.50

N'hésitez pas à essayer notre bière blanche pression Cardinal !

Bouteille

Appenzeller Bier (4.8%).....	50cl.....	7.50
Cidre de pomme Ramseier (4%).....	49cl.....	7.50
Bière sans alcool Feldschlösschen.....	33cl.....	3.90

Cafés

Café crème.....	3.90
Café décaféiné.....	3.90
Expresso.....	3.90
Renversé.....	4.90
Capuccino.....	4.90
Latte Macchiato.....	4.90
Café Sattels (Amaretto).....	8.00
Café Lutz (pomme).....	7.00
Café Fertig (pruneau).....	7.00

Boissons chaudes

Thé.....	3.90
Noir, verveine, vert, menthe, camomille, tilleul, cynorrhodon	

Choco Chaud.....	4.90
Caotina ou ovomaltine	

Apéritifs

Absinthe.....	2 cl....	53%.....	8.00
Aperol spritz.....	4 cl....	11%.....	8.00
Baileys.....	4 cl....	17%.....	8.00
Campari.....	4 cl....	23%.....	8.00
Cynar.....	4 cl....	16.5%...	8.00
Gin.....	4 cl....	37.5%...	8.00
Jägermeister.....	4 cl....	35%.....	8.00
Martini Blanc.....	4 cl....	15%.....	8.00
Martini Rouge.....	4 cl....	15%.....	8.00
Pastis 51.....	2 cl....	45%.....	8.00
Rhum.....	4 cl....	37.5%...	8.00
Suze.....	4 cl....	20%.....	8.00

Spiritueux

		PRIX 2 CL
Abricot.....	40%.....	6.00
Abricotine.....	43%.....	6.00
Chrüter aux herbes.....	42%.....	6.00
Coing.....	43%.....	6.00
Eau de vie de damassons.....	40%.....	6.00
Framboise.....	40%.....	6.00
Gentiane.....	40%.....	6.00
Grappa.....	41%.....	6.00
Kirsch.....	37,5%....	6.00
Mirabelle.....	43%.....	6.00
Noisette.....	37,5%....	6.00
Poire williams.....	37,5%....	6.00
Poire à Botzi.....	43%.....	6.00
Pomme pure.....	37,5%....	6.00
Prune.....	37,5%....	6.00
Pruneau.....	37,5%....	6.00
Tequila.....	38%.....	6.00
Vieux Marc Doré.....	40,0%....	6.00
Williamine poire.....	43,0%....	6.00

		PRIX 4 CL
Vodka blanche.....	40,0%....	6.00
Whiskey Lagavulin 16 years.....	40,0%....	6.00

Liqueurs

		PRIX 2 CL	
Abricot.....	2 cl....	40%.....	6.00
Amaretto.....	4 cl....	28%.....	6.00
Chartreuse Jaune.....	2 cl....	43%.....	6.00
Chartreuse Verte.....	2 cl....	55%.....	6.00
Cognac.....	2 cl....	40%.....	6.00
Fernet Branca.....	4 cl....	39%.....	6.00
Fleur de sureau.....	4 cl....	20%.....	6.00
Génépi.....	4 cl....	32%.....	6.00
Grande Gruyère.....	2 cl....	45%.....	6.00
Limoncello.....	4 cl....	30%.....	6.00
Noisette.....	4 cl....	20%.....	6.00
Picon.....	4 cl....	18%.....	6.00
Porto.....	4 cl....	20%.....	6.00
Vieille Prune.....	2 cl....	40%.....	6.00
Williamine poire.....	2 cl....	35%.....	6.00

Bienvenue à la buvette des Sattels

Nous vous souhaitons un agréable moment et bon appétit !

Vins ouverts

	1 dl	Top 50 cl
Vins blanc		
Johannisberg		
Rowvinez, Valais, Suisse.....	4.30	22.00
Vully Chasselas		
Simonet, Fribourg, Suisse.....	4.50	23.00

Vins rouge

Pinot Noir du Valais		
Rowvinez, Valais, Suisse.....	4.50	23.00
Vully Rouge Simonet		
Simonet, Fribourg, Suisse.....	4.90	24.00

Vin rosé

Oeil de Perdrix		
Caves Orsat, Valais, Suisse.....	4.50	20.00

Vins en petits formats

Découvrez nos vins en bouteille de 37 ou 37.5cl : un vin de qualité bouteille à bouchon en quantité modérée pour un plaisir authentique.

Vins rouge bouteille 35/37.5 cl

Dôle Sang de l'Enfer		
Mathier, Salquenen, Valais.....	37 cl.....	19.00
Cornalin Montiboux AOC Valais		
Rowvinez, Valais, Suisse.....	37.5 cl....	21.00
Nez Noir assemblage rouge Bio		
Domaine Rowvinez, Sierre, Valais.....	37.5 cl....	23.00

Vins blancs bouteille 70/75 cl

Johannisberg de Grimisuat		
Cépage : Sylvaner ou Petit Rhin, AOC Valais		
Cave des Bouquetins, F. Wuilloud, Valais.....	75 cl.....	37.00
St Saphorin Grand Cru Réserve Château de Gruyère		
Cépage : Chasselas		
Vignobles de l'Etat, Fribourg, Suisse.....	70 cl.....	36.00
Arvine « Follie »		
Cépage : Arvine		
Cave des Bouquetins, F. Wuilloud, Valais.....	75 cl.....	40.00

Vin blanc bouteille 50 cl

Arvine « Follie »		
Cépage : Arvine		
Cave des Bouquetins, F. Wuilloud, Valais.....	50 cl.....	25.00

Vins rouges bouteille 50 cl

Le Dahu rouge		
Cépages : Pinot Noir, Syrah, Merlot		
Charles Bonvin SA, Valais, Suisse.....	50 cl.....	25.00
Humagne Rouge Primus Classicus		
Cépage : Humagne		
Caves Orsat SA, Valais, Suisse.....	50 cl.....	28.00

Vins rouges bouteille 75 cl

Canton du Valais

Le Dahu rouge		
Cépages : Pinot Noir, Syrah, Merlot		
Charles Bonvin SA, Valais, Suisse.....	75 cl.....	41.00

Humagne Rouge

Cépage : Humagne rouge		
Cave des Bouquetins, F. Wuilloud, Valais.....	75 cl.....	46.00

Nez Noir Assemblage Bio

Cépage : Merlot, Syrah, Gamaret		
Rowvinez, Valais, Suisse.....	75 cl.....	46.00

Diamant Noir

Cépages : Diolinoir, Syrah, Pinot Noir		
Cave des Bouquetins, F. Wuilloud, Valais.....	75 cl.....	49.00

Canton de Fribourg

Grivevin		
Cépages : Garanoir, Pinot Noir		
Vignerons de Cheyres, Fribourg.....	75 cl.....	43.00

Pinot Noir Le Petit Château

Cépage : Pinot Noir		
Caves Simonet, Vully, Fribourg, Suisse.....	75 cl.....	45.00

Canton de Vaud, Côtes de l'Orbe

Topaze (proposition de Ronald)		
Cépage : Mara		
Cave des Murailles, Morel Landry.....	75 cl.....	43.00

www.buvettesattels.com | alt. 1375 m. | 079 725 39 61

Carte des mets et desserts au dos