

Apéros et plats froids

Planchette-apéro saucisse sèche	12.00
<i>Saucisse sèche de mouton et pain</i>	
Planchette-apéro fromage	16.00
<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>	
Planchette-apéro viande	19.00
<i>Saucisse sèche, viande séchée, salami, jambon cru, lard aux épices, servie avec pain.</i>	
Planchette-apéro mixte	18.00
<i>Combinaison des deux planchettes susmentionnées, servie avec pain.</i>	
Tomme de chèvre	12.00
<i>Tomme de chèvre de Lessoc, servie avec pain.</i>	
Assiette fribourgeoise	28.00
<i>Mélange de viandes séchées et de fromages de la région, servie avec pain.</i>	

Entrées et salades composées

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

Petit carré de pâte farci 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 39.00

Entrée : Petite salade mêlée

Plat principal : Rösti avec jambon à l'os

Dessert : Coupe Sattels

Menu Sattels Rouge 56.00

Entrée : Petite salade mêlée

Plat principal : Les Sattels rouge avec rösti

Dessert : Coupe Sattels

Plats du bistrot

Jambon à l'os avec frites fribourgeoises 25.50

servi avec sauce à la moutarde à l'ancienne

Saucisse à rôtir frites fribourgeoises 26.50

servi avec sauce à l'oignon et crème

Portion de frites fribourgeoises 10.00

Nos röstis maison

Rösti maison avec jambon à l'os 23.50

servi avec sauce à la moutarde à l'ancienne

Rösti maison avec saucisse à rôtir 24.50

servi avec sauce à l'oignon et crème

Rösti maison avec Tendremont fondu 23.50

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 à la tomate et miel

Les Sattels rouge 39.00

*Filet de rumpsteak de bœuf suisse 1^{er} 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, 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)

Soupe de chalet 14.00

Frites avec jambon à l'os 14.00

Macaroni de chalet 14.00

Portion de frites 10.00

Glace globi chocolat 5.50

Glace chocolat avec pépites dorées

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 9.50

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

Le Croquant 9.50

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

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

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

Cafés – boissons chaudes

<i>Café crème</i>	4.20
<i>Café décaféiné</i>	4.20
<i>Expresso</i>	4.20
<i>Renversé</i>	5.50
<i>Cappuccino</i>	5.50
<i>Latte macchiato</i>	5.50
<i>Thé</i>	4.20
<i>noir, verveine, vert, menthe, camomille, tilleul, cynorrhodon</i>	
<i>Chocolat chaud</i>	5.00
<i>caotina ou ovomaltine</i>	
<u><i>Cafés alcoolisés</i></u>	
<i>Café Sattels (amaretto, chantilly)</i>	8.00
<i>Café Lutz (eau de vie de pomme)</i>	7.00
<i>Café Fertig (eau de vie de pruneau)</i>	7.00

Bières – cidre

Pression

	<u>2 dl</u>	<u>3 dl</u>	<u>5 dl</u>
Bière Feldschlösschen (5.2%)	3.60	4.30	5.70
Bière blanche Appenzeller(5.2%)	4.20	4.90	6.50

Bouteille

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

Apéritifs

Absinthe	2 cl	53%	
Aperol Spritz	4 cl	11%	
Baileys	4 cl	17%	
Campari	4 cl	23%	
Cynar	4 cl	16.5%	
Gin	4 cl	37.5%	8.00
Jägermeister	4 cl	35%	
Martini blanc	4 cl	15%	
Martini rouge	4 cl	15%	
Pastis 51	2 cl	45%	
Rhum	4 cl	37.5%	
Suze	4 cl	20%	

Spiritueux - Eau de vie

Abricot		40%	
Abricotine		43%	
Chrüter aux herbes		42%	
Coing		43%	
Eau de vie damasson		40%	
Framboise		40%	
Gentiane		40%	
Grappa		41%	
Kirsch	2 cl	37.5%	
Mirabelle		43%	6.00
Noisette		37.5%	
Poire williams		37.5%	
Poire à botzi		43%	
Pomme pure		37.5%	
Prune		37.5%	
Pruneau		37.5%	
Tequila		38%	
Vieux marc doré		40%	
Vodka blanche	4 cl	40%	
Whiskey lagavulin 16 years	4 cl	40%	
Williamine poire	2 cl	43%	

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>	<i>6.00</i>
<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> <i>Rouvinez, Valais</i>	<i>4.50</i>	<i>24.00</i>
<i>Vully Chasselas</i> <i>Simonet, Fribourg</i>	<i>4.90</i>	<i>25.00</i>

Vins rouge ouvert

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

Vin rosé

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

Vins bouteille petit format 37/37.5 cl

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

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