

Bienvenue à la Buvette des Sattels,

La Buvette est ouverte jusqu'au  
1er novembre 2026.



**Les spécialités de CHASSE  
seront servies depuis le 16 septembre  
jusqu'au 1er novembre.**

La Buvette est ouverte 7 jours sur 7 en juillet et août,  
soit du 1er juillet au 23 août. 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 **Sattelschnitzel** - dès le 27 mai
- Nos desserts maison comme le noyer, le croquant ou nos fondants au chocolat maison 😊
- La coupe Sattels avec crème double
- Le nouveau morceau des **Sattels rouge**, plus tendre et goûteux que jamais
- Le vin rouge **Gamaret**, vin de choix par Ronald, au dl, pichet 5 dl ou bouteille 75 cl.

- **Provenance des viandes et poissons** : toutes nos viandes, œufs et poisson sont de provenance Suisse et transformées en Suisse à l'exception éventuelle pour les viandes séchées qui, selon arrivage et qualité, peuvent venir de l'étranger. 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** : origine Suisse : Boulangerie Eric Buchs à Jaun ou Boulangerie du Parc à Charmey
- **Crème double et spécialités de fromage** : Fromagerie Moléson
- **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.
- **Cave des Bouquetins** : Kevin Constantin 078 761 07 31
- **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, TWINT ou carte de débit/crédit en dernier recours en raison des commissions prélevées

## Tous les mercredis et jeudis soirs, nos burgers vous attendent



Sur demande, variante végétarienne avec burger veggio (soja)

### Rösti-Burger 28.00

*Burger de bœuf de notre boucher Charmeyan, Rösti maison en galettes, oignons caramélisés, carottes, lard, concombre, vacherin AOP, sauce maison, salade.*

### Le Pèrevoué 26.00

*Burger de bœuf de notre boucher Charmeyan, pain artisanal de notre boulanger Jauner, oignons, caramélisés, carottes, concombre, vacherin AOP, sauce maison, salade  
Servi avec frites fribourgeoises*

### L'Eggturm 29.00

*Burger de bœuf de notre boucher Charmeyan, pain artisanal de notre boulanger Jauner, lard, oignons, caramélisés, carottes, concombre, vacherin AOP, sauce maison, salade, œuf au plat  
Servi avec frites fribourgeoises*

### Le Bouèbo 14.00

*Pour les enfants : Mini Burger avec oignons caramélisés, concombre, vacherin AOP, sauce maison  
Servi avec frites fribourgeoises*

## Apéros et plats froids

### Planchette-apéro saucisse sèche 12.00

*Saucisse sèche artisanale de mouton, servie avec pain, à partager pour l'apéro*

### Planchette-apéro viande 19.00

*Saucisse sèche, viande séchée, salami, jambon cru, lard aux épices, servie avec pain, à partager pour l'apéro*

### Planchette-apéro mixte 18.00

*Composition de viandes séchées et fromages, à partager pour l'apéro*

### Tomme de chèvre 14.00

*Tomme de chèvre de Lessoc, servie avec pain.*

## Entrées et salades composées

### Petite salade verte 7.50

Salade verte uniquement, croustillons d'oignon, avec sauce blanche aux herbes.

### Petite salade mêlée 8.50

Diverses salades de saison, maïs, carotte, tomate, croustillons d'oignon, avec sauce blanche aux herbes.

### Grande salade mêlée 19.00

Diverses salades de saison, maïs, carotte, tomate, céleri, carotte rouge, œuf, croustillons d'oignon, avec sauce blanche aux herbes.

### Salade Sattelbach 29.00

Filet de truite fumée de Neirivue avec diverses salades de saison, maïs, carotte, tomate, céleri, carotte rouge, œuf, croustillons d'oignon, avec sauce blanche aux herbes.

### Salade chèvre chaud 26.00

Tartines de chèvre chaud et miel avec diverses salades de saison, maïs, carotte, tomate, céleri, carotte rouge, œuf, croustillons d'oignon avec sauce blanche aux herbes.

### Salade du marcheur 28.00

Tranches de poulet aux épices, croûtons, chips de parmesan, avec diverses salades de saison, maïs, carotte, tomate, céleri, carotte rouge, œuf, croustillons d'oignon avec sauce blanche aux herbes.

## Nouveauté 😊

### Sattelschnitzel - servi dès le 27 mai 36.00

Mercredi midi, jeudi midi et vendredi midi et soir seulement.  
Schnitzel de veau fait maison servi avec rösti, aïelles rouges et citron.  
Suppl. CHF 2.50 pour frites fribourgeoises à la place des röstis.

## Nos propositions de menu

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

### Menu du chalet 38.00

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 maison avec jambon à l'os

Dessert : Coupe Sattels

### Menu Sattels Rouge 57.00

Entrée : Petite salade mêlée

Plat principal : Les Sattels rouge avec rösti maison

Dessert : Coupe Sattels

### Les petits carrés d'Amélie 29.00

Entrée : Petite salade mêlée

Plat principal : Ravioles farcies de bœuf haché gratinées en sauce aux cornes d'abondance, lard grillé, crème, oignons

Dessert: non compris et en sus selon carte

## 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

*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** 23.50

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

**Rösti maison avec saucisse à rôtir** 24.50

*saucisse artisanale, servi avec sauce à l'oignon*

**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** 16.50

*servi avec un légume*

## Nos spécialités de viande

**Les Fagots de Chataleta** 36.00

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

**Travers de porc** 34.00

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

**Les Sattels rouge** 39.00

*Entrecôte de bœuf suisse 1<sup>er</sup> choix, baratté (viande marinée et culbutée), 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** 22.00

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

**Croûte au fromage Vacherin AOP** 23.00

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

**Croûte au fromage Tchivra (fromage de chèvre)** 25.00

*Pain, moutarde, oignon, jambon, Tchivra*

**Supplément œuf du chalet**  3.50

**Soupe de chalet maison** 17.50

*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.	3.90

*\*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

### Desserts enfants

Smarties on ice	5.90
<i>Glace vanille, Chantilly, coulis caramel et smarties</i>	
Glace au lait de brebis BIO pot 135 ml	5.90
<i>Arôme : vin cuit, chocolat, citron, fleur de lait</i>	
<i>Ferme de la Levanche, Famille Pasquier, Hauteville</i>	

# Glaces

Coupe Sattels	11.00
<i>Glace vanille sur lit de meringues brisées, crème chantilly et coulis vin cuit</i>	
<i>variante crème double</i>	12.50
Coupe vallée du soleil	11.00
<i>sorbet abricot et eau de vie d'abricot</i>	
Coupe caramel	11.00
<i>Glace caramel et vanille, chantilly, coulis caramel maison</i>	
Les tropiques du Jaun	11.00
<i>Sorbet mangue-passion et glace vanille, coulis fruit de la passion et chantilly</i>	
Coupe Danemark	11.00
<i>Glace vanille, chantilly et coulis de chocolat chaud</i>	
Coupe forestière	12.50
<i>Glace vanille, baies des bois chaud et chantilly</i>	
Meringues glacées	13.50
<i>Glace café, sorbet framboise, meringues et crème double</i>	
Cassata	8.50
<i>2 Tranches cassata siciliana avec ou sans maraschino</i>	
Boule de glace 1 boule	4.50
2 boules	7.90
3 boules	9.90
<i>Glacée : vanille, pistache, café, noix, chocolat-brownies, caramel</i>	
<i>Sorbet : citron, abricot, framboise, mangue/passion</i>	
Glace au lait de brebis BIO pot 135 ml	5.90
<i>Arôme : vin cuit, chocolat, citron ou fleur de lait</i>	
<i>Ferme de la Levanche, Famille Pasquier, Hauteville</i>	

## 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** 11.00

*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, chantilly*

### Suppléments

*Crème double* 3.50

*Chantilly* 2.90

*Coulis chocolat* 2.90

*Coulis fruit de la passion* 2.90

*Coulis caramel maison* 2.90

*Vin cuit* 2.90

## Minérales

	2 dl	3 dl	5 dl	1 lt
Henniez plate	2.90	3.60	4.90	9.50
Henniez légère				11.00
Coca cola				11.00
Rivella rouge	3.30	4.40	5.80	11.00
Schorle				11.00
Citron				11.00
Thé froid				11.00
Sirop	1.90	2.60	3.90	7.90

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 9.50.

## Minérales en bouteille

Sanbitter	10 cl	4.90
Coca Zero	33 cl	4.90
Rivella bleu	33 cl	4.90
Jus de pomme	33 cl	4.90
Limonade grapefruit	33 cl	4.90
Jus d'orange	20 cl	4.90
Schweppes	20 cl	4.90
Orangina	25 cl	4.90

## Cafés – boissons chaudes

Café crème	4.20
Café décaféiné	4.20
Expresso	4.20
Renversé	5.50
Cappuccino	5.50
Latte macchiato	5.50
Thé	4.20
<i>noir, verveine, vert, menthe, camomille, tilleul, cynorrhodon</i>	
Chocolat chaud	5.50
<i>caotina ou ovomaltine</i>	

### Cafés alcoolisés

Café Sattels ( <i>amaretto, chantilly</i> )	8.50
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>
Bière blonde (5.2%)	3.60	4.50	6.80
<i>Feldschlösschen Hopfenperle</i>			
Bière blanche (5.2%)	3.90	5.50	7.80
<i>Appenzeller Weizen bio</i>			

### Bouteille

Bière sans alcool Appenzeller IPA	33 cl	6.50
<i>Un très bon produit, très gustatif, le coup de cœur du chef : une dernière avant la route?</i>		
Cidre de pomme Guillaume BIO (5.5%)	33 cl	7.50
<i>Un cidre valaisan, une magnifique découverte</i>		
Bière blonde sans alcool Feldschlösschen	33 cl	4.20

## 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
Martini blanc / rouge	4 cl	15%	
Pastis 51	2 cl	45%	
Rhum	4 cl	37.5%	
Suze	4 cl	20%	

# Spiritueux - Eau de vie

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

# Liqueurs

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

## Vins blanc ouvert

1 dl Top 50 cl

<b>Johannisberg</b> <i>Rouvinez, Valais</i>	4.70	23.00
<b>Vully Chasselas</b> <i>Simonet, Fribourg</i>	4.90	24.00

## Vins rouge ouvert

<b>Pinot Noir du Valais</b> <i>Cave des Bouquetins, Grimisuat, Valais</i>	4.90	24.00
--	------	-------

<b>Gamaret 2025</b> <i>Un vin agréable, fruité, qualité bouteille</i> <i>Cave des Bouquetins, Grimisuat, Valais</i>	1 dl : 5.90	Pichet 5dl : 29.00	Btle 75 cl : 45.00
---	-------------	--------------------	--------------------

<b>Vully rouge</b> <i>Simonet, Fribourg</i>	4.90	24.00
--	------	-------

## Vin rosé

<b>Rose sauvage</b> <i>Cave des Bouquetins, Grimisuat, Valais</i>	4.90	24.00
--	------	-------

## Vin rouge bouteille 37/37.5 cl

<b>Dôle sang de l'Enfer</b> <i>Matthier, Salquenen, Valais</i>	37 cl	22.00
<b>Nez Noir assemblage rouge bio</b> <i>Rouvinez, Valais</i>	37.5 cl	27.00

## Vins blanc bouteille 50 cl

<b>Arvine « Follie »</b> <i>Cépage : Arvine</i> <i>Cave des Bouquetins, Grimisuat, Valais</i>	50 cl	25.00
---	-------	-------

## Vins blanc bouteille 70/75 cl

<b>Truttiker Riesling Sylvaner ZH</b> <i>Un vin de soif, aux arômes friands et frais d'agrumes et de poire. Un apéritif idéal et appréciable</i> <i>Famille Zahner Weinbau, Truttikon, Zurich</i>	70 cl	39.00
---	-------	-------

<b>Johannisberg de Grimisuat</b> <i>Cépages : Sylvaner ou Petit Rhin, AOC Valais</i> <i>Cave des Bouquetins, Grimisuat, Valais</i>	75 cl	39.00
--	-------	-------

<b>Arvine « Follie »</b> <i>Cépage : Arvine</i> <i>Cave des Bouquetins, Grimisuat, Valais</i>	75 cl	42.00
---	-------	-------

## Vins rouge bouteille 50 cl

<b>Le dahu rouge</b> <i>Cépages : Pinot noir, Syrah, Merlot</i> <i>Charles Bonvin SA, Valais</i>	50 cl	26.00
--	-------	-------

<b>Syrah de Grimisuat</b> <i>Cépage : Syrah</i> <i>Cave des Bouquetins, Grimisuat, Valais</i>	50 cl	29.00
---	-------	-------

# Vins rouge bouteille 75 cl

## Valais

**Le dahu rouge** 75 cl 44.00

*Cépages : Pinot noir, Syrah, Merlot*

*Charles Bonvin SA, Valais*

**Gamaret** 75 cl 45.00

*Cave des Bouquetins, Grimisuat, Valais*

**Humagne Rouge** 75 cl 49.00

*Cave des Bouquetins, Grimisuat, Valais*

**Nez Noir assemblage bio** 75 cl 54.00

*Cépage : Merlot, Syrah, Gamaret*

*Rouvinez, Valais*

**Diamant Noir** 75 cl 49.00

*Cépage : Diolinoir, Syrah, Pinot Noir*

*Cave des Bouquetins, Grimisuat, Valais*

## Fribourg

**Grivevin** 75 cl 43.00

*Cépage : Pinot Noir, Garanoir*

*Vignerons de Cheyres, Fribourg*

**Pinot Noir le Petit Château** 75 cl 49.00

*Simonet, Vully, Fribourg*