

Apéro POUR ENVIRON 3-4 PERSONNES

Planchette-apéro saucisse..... 12.00
Saucisse sèche et pain.

Planchette-apéro fromages..... 16.00
Gruyère AOP, vacherin AOP, fleur de brebis, chèvre sanglé, Bleu de Fribourg, Faya et délice de Rougemont, servie avec pain.

Planchette-apéro viandes..... 19.00
Saucisse sèche, viande séchée, salami, jambon cru, lard aux épices, servie avec pain.

Planchette-apéro mixte..... 18.00
Combinaison des deux planchettes susmentionnées, servie avec pain.

Plats froids et salades

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..... 19.00
Diverses salades de saison, maïs, carotte, tomate, céleri, carotte rouge, œuf, croustillons d'oignon.

Salade de l'armailli..... 25.00
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..... 25.00
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**..... 21.00
- **Tchivra (chèvre)**..... 23.00
SUPPLÉMENT ŒUF DU CHALET..... 3.00

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..... 63.00

Menu avec terrine..... 66.00

Plats de Chasse

Entrées

Terrine de lièvre, petite salade mêlée..... 14.50

Velouté à la courge..... 11.00

Plats principaux

Médaille de chevreuil..... 44.00
Sauce au vin cuit.

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

Steak de cerf..... 39.00
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.

Suggestions de vin en accompagnement

Syrah du Valais *Cave des Bouquetins, F. Wuilloud, Valais*..... 75 cl..... 49.00

Humagne Rouge *Cave des Bouquetins, F. Wuilloud, Valais*..... 75 cl..... 49.00

Nez Noir Assemblage Bio *Domaine Rouvinez, Valais*..... 75 cl..... 54.00

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..... 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 mangue-passion dans son bol en bricet maison, avec salade de fruits et amandes caramélisées.

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

Carte des boissons au dos

Minérales au verre – litre

	2 dl	3 dl	5 dl	1 lt
Henniez plate	2.50	3.30	4.10	7.50
Henniez gazeuse	2.90	3.90	5.60	9.50
Coca Cola	2.90	3.90	5.60	11.00
Rivella Rouge	2.90	3.90	5.60	11.00
Schorle	2.90	3.90	5.60	11.00
Citron	2.90	3.90	5.60	11.00
Thé froid	2.90	3.90	5.60	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 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 (5.2%) Appenzeller	4.20	4.90	6.50

Bouteille

Bière artisanale La fribourgeoise (4.8%)	33cl	7.50
Brasserie la Haut sur la montagne, famille Jaquet, Estavannens. Le coup de coeur du patron !		
Cidre de pomme Ramseier (4%)	49cl	7.50
Bière sans alcool Feldschlösschen	33cl	3.90

Cafés

Café crème	4.00
Café décaféiné	4.00
Expresso	4.00
Renversé	5.50
Capuccino	5.50
Latte Macchiato	5.50
Café Sattels (Amaretto)	8.00
Café Lutz (pomme)	7.00
Café Fertig (pruneau)	7.00

Boissons chaudes

Thé	4.00
Noir, verveine, vert, menthe, camomille, tilleul, cynorrhodon	
Choco Chaud	5.50
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
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
Capragnac (eau de vie de vin Valais)	43%	6.00
Chrüter aux herbes	42%	6.00
Coing	43%	6.00
Eau de vie de damasson	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

Vins ouverts

	1 dl	Top 50 cl
Vins blanc		
Johannisberg		
Domaine Rouvinez, Valais	4.50	22.00
Vully Chasselas		
Caves Simonet, Vully, Fribourg	4.90	24.00

Vins rouge

Pinot Noir du Valais		
Cave des Bouquetins, F. Wuilloud, Valais	4.90	24.00
Vully Rouge Simonet		
Caves Simonet, Vully, Fribourg	4.90	24.00

Vin rosé

Rose sauvage		
Cave des Bouquetins, F. Wuilloud, Valais	4.90	24.00

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		
Domaine Rouvinez, Valais	37.5 cl	21.00
Nez Noir assemblage rouge Bio		
Domaine Rouvinez, 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	70 cl	36.00
Arvine « Follie »		
Cépage : Arvine		
Cave des Bouquetins, F. Wuilloud, Valais	75 cl	40.00

Provenance des viandes et poisson

Le bœuf, porc, 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.

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.

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	50 cl	26.00
Syrah de Grimisuat		
Cépage : Syrah		
Cave des Bouquetins, F. Wuilloud, Valais	50 cl	29.00

Vins rouges bouteille 75 cl

Canton du Valais		
Le Dahu rouge		
Cépages : Pinot Noir, Syrah, Merlot		
Charles Bonvin SA, Valais	75 cl	46.00
Humagne Rouge		
Cépage : Humagne rouge		
Cave des Bouquetins, F. Wuilloud, Valais	75 cl	49.00
Nez Noir Assemblage Bio		
Cépages : Merlot, Syrah, Gamaret		
Domaine Rouvinez, Valais	75 cl	54.00
Syrah du Valais		
Cépage : Syrah		
Cave des Bouquetins, F. Wuilloud, Valais	75 cl	49.00
Diamant Noir		
Cépages : Diolinoir, Syrah, Pinot Noir		
Cave des Bouquetins, F. Wuilloud, Valais	75 cl	53.00
Canton de Fribourg		
Grivevin		
Cépages : Garanoir, Pinot Noir		
Vignerons de Cheyres, Fribourg	75 cl	45.00
Pinot Noir Le Petit Château		
Cépage : Pinot Noir		
Caves Simonet, Vully, Fribourg	75 cl	48.00

Canton de Vaud, Côtes de l'Orbe

Aigue Marine		
Cépage : Garanoir, Gamay, Pinot Noir, Gamaret		
Cave des Murailles, Morel Landry	70 cl	45.00

Meringues : Meringues de la Gruyère, M. Sven Meier, Enney
Pommes de terre röstis : 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.

Carte des mets et desserts au dos