

## Apéros et plats froids

<b>Planchette-apéro saucisse sèche</b>	<b>11.00</b>
<i>Saucisse sèche de mouton et pain</i>	
<b>Planchette-apéro fromage</b>	<b>15.00</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>16.00</b>
<i>Saucisse sèche, viande séchée, salami, jambon cru, lard aux épices, servie avec pain.</i>	
<b>Planchette-apéro mixte</b>	<b>16.00</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>26.00</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>18.00</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>23.00</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>23.00</b>
<i>tartines de Vacherin AOP fondu avec diverses salades de saisons, maïs, carotte, tomate, céleri, carotte rouge, œuf, croustillons d'oignon</i>	

## Nos propositions de menu

Suppl. CHF 2.00 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 25.00  
*servi avec sauce à la moutarde à l'ancienne*

Saucisse à rôtir avec frites fribourgeoises 26.00  
*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*

## Les spécialités de viande

Les Fagots de Chataleta 34.00  
*Fagots de poulet en robe de lard, sauce aux champignons*

Travers de porc 32.00  
*Cuisson basse température sur os, sauce à la tomate et miel*

Les Sattels rouge 39.00  
*Filet de rumpsteak de génisse suisse limousine 250 gr, sauce poivre vert maison servie en saucière.  
Cuisson du chef uniquement : rouge, légèrement à point*

Nos viandes sont servies avec rösti, supplément CHF 2.00 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** 20.00

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

**Croûte au fromage Tchivra (fromage de chèvre)** 22.00

*Pain, moutarde, oignon, jambon, Tchivra*

**Supplément œuf du chalet** 2.50



**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*

**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 gazeuse</i>	3.20	4.20	4.90	9.50
<i>Henniez plate</i>				7.50
<i>Coca cola</i>				11.00
<i>Rivella rouge</i>				11.00
<i>Schorle</i>				11.00
<i>Citron</i>				11.00
<i>Thé froid</i>				11.00
<i>Sirop</i>	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 plate en litre au prix préférentiel de CHF 7.50.*

## Minérales en bouteille

<i>Sanbittter</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

*Café crème* 3.90

*Café décaféiné* 3.90

*Espresso* 3.90

*Renversé* 4.90

*Cappuccino* 4.90

*Latte macchiato* 4.90

*Thé* 3.90

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

*Chocolat chaud* 4.90

*caotina ou ovomaltine*

### Cafés alcoolisés

*Café Sattels (amaretto, chantilly)* 8.00

*Café Lutz (eau de vie de pomme)* 7.00

*Café Fertig (eau de vie de pruneau)* 7.00

## Bières – cidre

### Pression

	<u>2 dl</u>	<u>3 dl</u>	<u>5 dl</u>
<i>Bière Feldschlösschen (5.2%)</i>	3.60	4.30	5.70
<i>Bière blanche Cardinal (4.8%)</i>	4.30	4.90	7.50

### Bouteille

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

## 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>Jägermeister</i>	<i>4 cl</i>	<i>35%</i>	
<i>Martini blanc</i>	<i>4 cl</i>	<i>15%</i>	
<i>Martini 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>		40%	
<i>Abricotine</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>	2 cl	37.5%	
<i>Mirabelle</i>		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</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

**Johannisberg**  
Rouvinez, Valais

4.30      22.00

**Vully Chasselas**  
Simonet, Fribourg

4.50      23.00

## Vins rouge ouvert

**Pinot Noir du Valais**  
Rouvinez, Valais

4.50      23.00

**Vully rouge**  
Simonet, Fribourg

4.90      24.00

## Vin rosé

**Œil de Perdrix**  
Caves Orsat, Valais

4.50      20.00

## Vins bouteille petit format 37/37.5 cl

**Dôle sang de l'Enfer**  
Matthier, Salquenen, Valais

37 cl      19.00

**Cornalin Montibeuix AOC Valais**  
Rouvinez, Valais

37.5 cl      21.00

**Nez Noir assemblage rouge bio**  
Rouvinez, Valais

37.5 cl      23.00

## 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

## Vin Rouge bouteille 50 cl

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

**Humagne rouge primus classicus**      50 cl      28.00  
Cépage : Humagne  
Caves Orsat SA, 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

**Topaze (proposition de Ronald)** 75 cl 43.00

*Cépage : Mara  
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

**Bœuf** : Suter viande, Villeneuve. Il s'agit de génisse suisse limousine.

**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, Meier, Enney

**Pommes de terre rösti** : Region 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 plaît, 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  
29 octobre 2023.



*Les spécialités de CHASSE  
seront servies depuis le 20 septembre  
jusqu'au 29 octobre.*

La Buvette est ouverte 7 jours sur 7 en juillet et août,  
soit du 5 juillet au 27 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 **travers de porc** nouvelle cuisson !
- Nos desserts maison comme le noyer, le croquant ou nos fondants au chocolat maison 😊