



Notre devise – Unser Motto :

Une cuisine traditionnelle et de terroir avec des produits régionaux et des artisans du goût locaux

Traditionelle und lokale Küche mit regionalen Produkten und von lokalen Produzenten



Pour nos petits montagnards (maxi 12 ans)

Für unsere kleinen Wanderer (maxi 12 Jahre)

Les Macaroni du chalet
Älplermagronen



12,00

Le traditionnel « Nuggets – frites »

12,00

Die traditionellen « Nuggets – Pommes Frites »

La Portion de Frites
Portion Pommes Frites



7,00

Tous nos prix sont en Francs Suisse – TVA Incluse

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken angegeben – inklusive Mehrwertsteuer



Nos Planchettes

Wurst und Käse platten

La mixte à partager... ou pas ;-) 29,00

(4 sortes de viandes/salaisons et 3 sortes de fromages de la Région)

Mix-Platten zur teilen... oder nicht ;-) (4 Sorten Wurst und 3 Sorten Käse aus der Region)

Assiette de viande séchée de Bœuf 19,00

Trockenfleisch-Plättli (Rind)



Petite Restauration

Kleine Gerichte

Salade verte aux graines torréfiées 7,00

Grüner Salat mit gerösteten Kernen



Salade mêlée avec ses crudités 14,00

Gemischte Salat



La Traditionnelle Soupe de Chalet 16,00

Die traditionelle Hüttensuppe



Portion de Frites 7,00

Portion Pommes





Les Plats du Chalet

Hütten - Hauptgerichte

La Traditionnelle Soupe de Chalet <i>Die traditionelle Hüttenuppe</i>	16,00
Les macaronis du chalet <i>Älplermagronen</i>	21,00
+ <i>Suppl. Jambon de la Borne - Mit Schinken</i>	+ 4,00
+ <i>Suppl. Compote de Pomme- Mit Apfelmus</i>	+ 2,00
Croûte au Vacherin Fribourgeois <i>Käseschnitte mit Freiburger Vacherin</i>	21,00
+ <i>Suppl. Jambon de la Borne- Mit Schinken</i>	+ 4,00
+ <i>Suppl. Œuf au plat- Mit Spiegelei</i>	+ 2,00
La Fondue moitié –moitié de la Fromagerie de Rossens <i>Käsefondue halb/halb von der Käserei in Rossens</i>	25,00
+ <i>Suppl. pommes de terre- Mit kleine Kartoffeln</i>	+ 4,00
Le « Nuggets – frites » Version Adulte <i>Die traditionellen « Nuggets – Pommes Frites » für Erwachsene</i>	19,00
Emincé de Volaille aux morilles et champignons, et ses Vol-au-vent de Roestis <i>Geflügelgeschnetzeltes mit Morecheln und Pilzen, dazu Röstis Vol-au-vent</i>	28,00
Roastbeef chaud, Sauce Vin cuit aux échalotes <i>Accompagné de Frites et Salade Verte</i>	32,00
<i>Warme Roastbeef, Schalotten-Biresaasa-sauce mit Pommes Frites und grünem Salat</i>	

Tous nos prix sont en Francs Suisses – TVA Incluse

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken angegeben – inklusive Mehrwertsteuer



L'Alsace à table... Nos Tartes Flambées

Elsass am Tisch... Unsere Flammkuchen !

La Traditionnelle

17,00

(Crème – Lardons – Oignons)

Nach Traditioneller Art

(Sahne – Speck – Zwiebeln)

La Gratinée

19,00

(Crème – Lardons – Oignons – Gruyère AOP râpé)

Die Gratinerte

(Sahne – Speck – Zwiebeln – geriebener Greyerzerkäse AOP)

La Munster d'Alsace

21,00

(Crème – Lardons – Oignons – Munster AOP d'Alsace - Cumin)

Mit Elsässer-Munsterkäse

(Sahne - Speck – Zwiebeln – Elsässer-Munsterkäse – Kreuzkümmel)

La Bleu de la Gruyère de Pont-la-Ville

23,00

(Crème – Lardons – Oignons – Bleu de la Gruyère – Poire – Noix)

Greyerzer-Blauschimmelkäse von Pont-La-Ville

(Sahne - Speck – Zwiebeln – Greyerzer-Blauschimmelkäse – Birne – Nuss)



⇒ Toutes nos Tartes flambées sont disponibles en **Version Végétarienne pour 3 CHF de moins**
Unsere Flammkuchen sind auch in einer **Vegetarischen Version für 3 CHF weniger erhältlich**

Tous nos prix sont en Francs Suisses – TVA Incluse

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken angegeben – inklusive Mehrwertsteuer



LA CARTE DU SOIR

Abends-Karte

La mixte à partager... ou pas ;-) 29,00

(4 sortes de viandes/salaisons et 3 sortes de fromages de la Région)

Mix-Platten zur teilen... oder nicht ;-) (4 Sorten Wurst und 3 Sorten Käse aus der Region)

Assiette de viande séchée de Bœuf 19,00

Trockenfleisch-Plättli (Rind)

La Traditionnelle Soupe de Chalet 16,00

Die traditionelle Hüttensuppe



Les macaronis du chalet 21,00

Älplermagronen



+ Suppl. Jambon de la Borne - *Mit Schinken* 4,00

+ Suppl. Compote de Pomme- *Mit Apfelmus* 2,00

La Fondué moitié –moitié de la Fromagerie de Rossens 25,00

Käsefondué halb/halb von der Käserei in Rossens



+ Suppl. pommes de terre- *Mit kleine Kartoffeln* 4,00

Roastbeef chaud, Sauce Vin cuit aux échalotes *Accompagné de Frites et Salade Verte* 32,00

Warme Roastbeef, Schalotten-Biresaasa-sauce mit Pommes Frites und grünem Salat

Sur Réservation (3 jours à l'avance, 4 personnes minimum) :

- **Pierrade individuelle** (assortiment de viandes, sauces maison, frites et salade verte) 36,00
- **Fondue Chinoise** (Viande de Bœuf et Volaille, sauces maison, frites et salade verte) 29,00

Tous nos prix sont en Francs Suisses – TVA Incluse

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken angegeben – inklusive Mehrwertsteuer



Nos Desserts maison

Tarte du Moment	8,00
Strudel aux Pommes, Glace Vanille	11,00
Cœur Coulant au Chocolat, et sa Crème anglaise	11,00
La Fameuse Meringue et Double Crème de la Gruyère	10,00
Le Café Gourmand	14,00

Nos Glaces

La Coupe de la Berra	12,00
<i>Glace Crème double-Meringues, Glace Yaourt-Myrtilles, Coulis de Caramel et brisures de bricelets</i>	
La Coupe Danemark	12,00
<i>Glace à la vanille avec sauce au chocolat et chantilly</i>	
Le Café Glacé	10,00
<i>Glace au café avec expresso et chantilly</i>	
Le sorbet arrosé (Liqueur Poire à Botzi ou Abricot)	12,00
<i>Sorbet Poire ou Abricot</i>	



Pour les enfants :

Tazzina di Pierino 8,00

Glace Noisette avec morceaux et sauce chocolat

Tous nos prix sont en Francs Suisse – TVA Incluse

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken angegeben – inklusive Mehrwertsteuer



Nos Fournisseurs locaux et régionaux

Laiterie et fromagerie partenaires

Fromagerie GUILLET à Rossens
Fromagerie FIN DU CHENE à Botterens
Fromagerie NICOLET à Posat
Laiterie MOURA à La Roche
Fromagerie ULDRY à Pont-la-Ville

Œufs

Ferme Agnès TINGUELY à La Roche

Viandes et produits de charcuterie

Jambon GACHET à Vaulruz,
Commerce de viande à la Tour-de-Trême

Meringues

Meringues MEIER à Enney

Les vins et Bières spéciales

PITTEL VINS à Epagny
Domaine MAYE à Riddes
Brasserie des Molettes à Vaulruz

Eaux de vies

Distillerie GAILLARD à La Roche

Liqueurs

Ferme SCHWALLER'S à St Antoni

Infusions

Abbaye de HAUTERIVE

Origine de nos viandes :

Suisse et Pays de l'Union européenne

Origine du pain :

Suisse

Paiement :

Tous les prix sont indiqués en CHF – TVA comprise
Paiement par TWINT et par carte bancaire possible.

Allergies / Intolérances : N'hésitez pas à nous en faire part,, nous sommes là pour vous renseigner.

Suivez nous sur les réseaux sociaux :

Facebook / Instagra