



fromagerie d'alpage

RESTAURANT  MOLESON.CH

PROVENANCE DES PRODUITS

HERKUNFT DER PRODUKTE / ORIGIN OF THE PRODUCTS

Petit Moléson, Lutin du Moléson, vacherin d'alpage, tommes de chèvre et fondue Moléson

La Gruyère

François Kolly, ferme des Grands Bois, Epagny

Chèvre affiné et tommes de chèvre

La Gruyère

Ferme de la Fin du Chêne, Botterens

Fondue moitié-moitié

La Gruyère

Jacques et Nicolas Ecoffey, Pringy

Fondue vacherin

La Gruyère

Fromagerie de Marsens

Jambon à l'os

La Gruyère

Commerce de Viande SA, La Tour-de-Trême

Saucisse et saucisson fumé

La Gruyère

Commerce de Viande SA, La Tour-de-Trême

Viandes fumées

Valais

Commerce de Viande SA, La Tour-de-Trême

Viande de bœuf

Suisse

Commerce de Viande SA, La Tour-de-Trême

Saucisse de veau

Suisse

Commerce de Viande SA, La Tour-de-Trême

Poulet

France

Commerce de Viande SA, La Tour-de-Trême

Saucisses Sèches

Suisse

Au Fumoir Paysan, Martigny

V végétarien

Veillez consulter notre équipe pour toute question sur les allergies de nos plats. Tous les prix sont en francs suisses. Les prix en euros sont calculés ainsi 1 € = 1.10 CHF. Service et TVA inclus.

Vegetarier

Bei Fragen zu Allergenen in unseren Speisen wenden Sie sich bitte an das Personal. Alle Preise sind in Schweizer Franken. Die Preise in Euro werden als € 1 = CHF 1.10 berechnet. Service und MwSt. inbegriffen.

Vegetarian

Please ask our staff if you have any questions about which allergens our dishes contain. All prices are in Swiss francs. Prices in euros are calculated as 1 € = 1.10 CHF. Service and VAT included.

A PARTAGER SANS MODÉRATION

OHNE MODERATION TEILEN / TO SHARE WITHOUT MODERATION

- | | | |
|---|--------------|--------------|
| V La tomme de chèvre fraîche de Botterens (150g ou 250g)
<i>Frischer Ziegen-Tomme von Botterens</i>
Goat Tomme Fraiche from Botterens | 9.50 | 14.00 |
| Saucisse sèche paysanne ou à l'ail (à couper soi-même)
<i>Bauer- oder Knoblauch-Trockenwurst (zum Selberschneiden)</i>
Farmer's or garlic dry cured sausage (to slice yourself) | | 13.00 |
| La planchette de la Fromagerie
Viandes fumées, jambon de la borne et fromages de l'alpage
<i>Käserei-Brettchen. Geräuchertes Fleisch, Chämischinken und Alpkäse</i>
Platter of the cheese factory
Smoked meats, smoked ham and mountain pasture cheeses | 18.00 | 25.00 |
| La planchette gruyérienne
Jambon de la borne, lard fumé, saucisse et saucisson fumé
<i>Gruyère-Brettchen. Chämischinken, Räucherspeck und Räucherwurst</i>
La Gruyère meat platter
Smoked ham, smoked bacon, and smoked dry cured sausage | 18.50 | 29.00 |

ENTRÉES

VORSPEISEN / STARTERS

- V Salade verte, radis, champignons de Paris et graines** 7.50
Grüner Salat, Radieschen, Champignons de Paris und Kerne
Green salad, radishes, mushrooms and grains
- V Salade composée selon la saison** 9.00 14.00
Gemischter Saison-Salat
Seasonal mixed salad
- V Salade de chèvre façon Tatin** 21.00
Ziegenkäse-Salat nach Tatin Art
Tatin style goat cheese salad

LES METS AUX FROMAGES

KÄSEGERICHTE / CHEESE DISHES

- V La soupe du chalet** **14.00**
Soupe à base de cornettes, épinards, pommes de terre et crème
Die Chaletsuppe. Suppe mit Hörnli, Spinat, Kartoffeln und Rahm
«Chalet» soup. Soup with pasta cornettes, spinach, potatoes and cream
- Le croque-en-club** **16.00**
Pain de mie, jambon à l'os, Vacherin d'alpage, accompagné d'une salade verte
Der Croque-en-Club. Toastbrot, Beinschinken, Vacherin. Begleitet von einem grünen Salat
Club sandwich. Sandwich bread, ham, alpine pasture Vacherin cheese. Served with a green salad
- V Les macaronis de l'alpage** **19.00**
macaronis, oignons, crème et fromage râpé
Äplermakkaroni. Makkaroni, Zwiebeln, Rahm und geriebener Käse
«Macaronis de l'alpage». Macaroni, onions, cream and grated cheese
- La croûte Moléson** **21.00**
Fromage de l'alpage, jambon de la borne et oignons
La Moléson-Schnitte. Alpkäse, Beinschinken und Zwiebeln
Petit Moléson cheese melted over toasted bread, with «Jambon de la borne» smoked ham and onions

- V La fondue moitié-moitié (220g)** **24.00**
50% Gruyère AOP et 50% Vacherin, ail, vin blanc. Servie avec pain et pommes de terre
Das Fondue moitié-moitié (220g)
50% Gruyère AOP und 50% Vacherin, Knoblauch, Weisswein. Serviert mit Brot und Kartoffeln
Half-half fondue (220g)
50% Gruyère AOP/PDO and 50% Vacherin AOP/PDO, garlic, white wine. Served with bread and potatoes
- V La fondue Moléson (220g)** **24.00**
50% Lutin du Moléson et 50% Vacherin d'alpage, ail, vin blanc. Servie avec pain et pommes de terre
Das Fondue Moléson (220g)
50% Lutin von Moléson und 50% Alpen-Vacherin, Knoblauch, Weisswein. Serviert mit Brot und Kartoffeln
Moléson fondue (220g)
50% Lutin du Moléson and 50% Alpine Vacherin, garlic, white wine. Served with bread and potatoes
- V La fondue 100% Vacherin (220g)** **25.00**
Servie tiède et crémeuse, avec du pain et des pommes de terre
Das 100% Vacherin-Fondue (220g). Lauwarm und cremig serviert, mit Brot und Kartoffeln
100% Vacherin fondue (220g). Served warm and creamy, with bread and potatoes
- V La raclette du Moléson (min. 2 pers.)** **25.00**
Servie avec pommes de terre, cornichons et petits oignons
Das Käseraclette vom Moléson (mind. 2 Personen). Serviert mit Kartoffeln, Cornichons und Silberzwiebeln
The Moléson cheese raclette (min. 2 people). Served with potatoes, gherkins and pickled onions
- Petite planchette de lard séché aux herbes et viande séchée** **+ 8.00**
Kleine Platte mit an Kräutern getrocknetem Speck und Trockenfleisch
Small platter of air-dried smoked bacon with herbs and dried beef

LES FAMEUX RÖSTIS

DIE BERÜHMTE RÖSTI / THE FAMOUS RÖSTIS

- V Les röstis fleuris** **18.00**
Brochette de légumes et sauce maison
Die blumige Rösti. Gemüsespiess und hausgemachte Sauce
Vegetable rösti. Vegetable skewer with house dressing
- V Les röstis vacherin d'alpage** **20.00**
Die Alpen-Vacherin Rösti
Alpine Vacherin rösti
- Les röstis « autrement »** **23.00**
Vacherin d'alpage, jambon cru, cornichons et petits oignons
Die Rösti « mal anders ». Alpen-Vacherin, Rohschinken, Cornichons und Silberzwiebeln
« Alternative » rösti. Alpine Vacherin, cured ham, gherkins and pickled onions
- V La croûte et les röstis peuvent être gourmandés avec un œuf** **+ 2.00**
Die Käseschnitten und Röstis können zusätzlich mit einem Ei bestellt werden
For a gourmet option, add an egg to your « croûte » or rösti

DU FROMAGE, NON MERCI !

KEIN KÄSE, DANKE! / NO CHEESE, THANK YOU!

La saucisse de veau et sa sauce à l'oignon **16.00**
Accompagnée d'une galette de rösti
Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce. Begleitet von einem Röstikuchen
Veal sausage with onion sauce. Served with a potato rösti galette

Le tartare pur bœuf **33.00**
Coupé au couteau, pain grillé et beurre. Servi avec une salade verte
Reines Rindstatar. Mit dem Messer geschnitten, Toast und Butter. Serviert mit einem grünen Salat
Hand carved, beef tartare, toasted bread and butter. Served with a green salad

POUR LES PETITS JUSQU'À 12 ANS

FÜR KINDER BIS 12 JAHRE / FOR CHILDREN UP TO 12

Nous vous proposons tous les plats de la carte en demi-portion (excepté le tartare pur bœuf) **10.00**
Wir bieten Ihnen alle Gerichte der Karte als halbe Portion an (ausgenommen das reine Rindstatar)
All of the dishes listed on our menu are available in half-sized portions (except the pure beef tartar)

2dl de sirop **offert**
2dl Sirup
2dl of syrup

DESSERTS DE L'ALPAGE

ALMDESSERTS / ALPINE DESSERTS

- V La véritable tarte au vin cuit avec double crème** **8.00**
Die wahre « Tarte au vin cuit » mit Doppelrahm
Traditional « vin cuit » fruit syrup tart with double cream
- V La tarte aux fruits du jour, double crème et bricelet** **8.50**
Fruchtwähe des Tages, Doppelrahm und Krocket
Fruit tart of the day, double cream and bricelet biscuits
- V Meringues et double crème de la Gruyère** **10.00**
Meringues und Doppelrahm von Gruyère
Meringues with Gruyère double cream
- V avec fraises marinées** **+ 3.00**
mit marinierten Erdbeeren
with marinated strawberries
- V L'assiette gourmande de la Fromagerie** **12.00**
Meringue et double crème, tarte au vin cuit, bricelet, croquet
Gourmet-Teller der Käseerei. Meringue und Doppelrahm, Tarte au vin cuit, Krocket
La Fromagerie gourmet dessert. Meringue with double cream, « vin cuit » fruit syrup tart, bricelet and croquet biscuits
- V Déclinaison autour de la framboise** **13.00**
Deklination rund um die Himbeere
Medley of raspberry desserts

MINÉRALES

	2 dl	3 dl	5 dl	1.5 l
Henniez bleue/verte	3.20	3.80	4.50	9.00
Minérales ouvertes	3.60	3.90	5.00	10.00

Rivella rouge/bleu, Romanette citron/grapefruit, Nestea pêche, Coca cola/zéro, Cappy Schorle, Fanta, Henniez gommée

Henniez zéro framboise-mandarine	5 dl	4.50
Carafe de sirop	1 l	4.00
Carafe d'eau	1 l	offert

Jus Michel orange	33 cl	4.80
Jus Michel cocktail	33 cl	4.80

CAFÉTÉRIA

Lait chaud ou froid	3.00
Thé	3.50
Café, espresso, ristretto	4.00
Renversé, cappuccino, double espresso	4.50
Chocolat, ovo chaud ou froid	4.50
Café arrosé	8.00

Crème double de la Gruyère + 0.50

BIÈRES

Bière blonde Calanda	3 dl	4.00
Bière blonde Calanda	5 dl	5.90
Heineken 0%	33 cl	4.50
Erdinger blanche	33 cl	5.50
Bières artisanales Le Fou du Roi	33 cl	7.50
<i>La dernière volonté (ambrée forte)</i>		
<i>La demoiselle en détresse (blonde maltée)</i>		
<i>Le coup du lapin (IPA américaine)</i>		

APÉRITIFS

Pastis	2 cl	5.00
Martini blanc	4 cl	6.00
Suze	4 cl	6.00

DIGESTIFS

Eau de vie d'abricot	2 cl	6.00
Kirsch	2 cl	6.00
Vieille prune	2 cl	6.00
Poire à botzi	2 cl	6.00
Grande Gruyère verte	2 cl	6.00
Limoncello	2 cl	6.00

VINS OUVERTS

BLANCS	1 dl	3 dl	Pot
Vully blanc, Domaine Chervet	4.20	12.60	21.00
Cheyres blanc, Chasselas	4.20	12.60	21.00
Fendant, Cave La Chapelle	4.20	12.60	21.00
Johannisberg, Cave La Chapelle	4.60	13.80	23.00

ROSÉ	1 dl	3 dl	Pot
Rosé du Valais, Cave La Chapelle	3.80	11.40	19.00

ROUGES	1 dl	3 dl	Pot
Vully rouge, Domaine Chervet	4.60	13.80	23.00
Garanoir vaudois, La Côte	4.20	12.60	21.00
Pinot Noir du Valais, Feu de Rive	4.60	13.80	23.00

BOUTEILLES 50 CL

ROUGES	
Gamaret	27.00
Rive Noire de Dardagny	

Humagne rouge	33.00
Dumoulin Frères, Grandinaz	

BOUTEILLES 75 CL

BLANCS	
Chasselas Vieilles Vignes	33.00
Vully, Domaine Chervet	

Traminer	47.00
Vully, Domaine Chervet	

Clos de Montbenay, Grand Cru Mont-sur-Rolle	31.00
--	-------

Fendant de Sion Cave La Chapelle	37.00
-------------------------------------	-------

Johannisberg de Sion Clos de Grandinaz	39.00
---	-------

ROSÉ	
Œil-de-Perdrix	27.00
Dardagny, Cave des Rothis	

ROUGES	
Cuvée de l'Arzille, assemblage en barriques	53.00
Vully, Domaine Chervet	

Pinot Noir, Cru de Sion Domaine de la Tour	49.00
---	-------

Grand Feu, assemblage rouge Clos de Grandinaz	47.00
--	-------

Plan de Dieu Côtes du Rhône Villages, Château Saint-Jean	39.00
---	-------