



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 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 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 € = 1CHF. Service and VAT included.**

# A PARTAGER SANS MODÉRATION

OHNE MODERATION TEILEN / TO SHARE WITHOUT MODERATION

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

# 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
---	-------