



fromagerie d'alpage

RESTAURANT  MOLESON.CH

# PROVENANCE DES PRODUITS ET FOURNISSEURS

## HERKUNFT DER PRODUKTE UND LIEFERANTEN / ORIGIN OF THE PRODUCTS AND SUPPLIERS

Jambon à l'os	100% Gruyérien	Commerce de Viande SA, La Tour-de-Trême
Saucisse et saucisson fumé	100% Gruyérien	Commerce de Viande SA, La Tour-de-Trême
Viandes fumées	Suisse / 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
Petit Moléson, Lutin du Moléson, et Vacherin d'Alpage Fondue Moléson et raclette	La Gruyère	Fromagerie d'Alpage, François Kolly, Ferme des Grands Bois, Epagny
Bûchette de chèvre 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
Fruits et légumes		Culture Food, Fribourg
Meringues	Terroir Fribourg	Meringues de la Gruyère Meier Sàrl, Enney
Bricelets, croquets	Terroir Fribourg	Meringues et Biscuits Domino Sàrl, Epagny

### V végétarien

**Veillez consulter notre équipe pour toute question sur les allergies de nos plats. Tous les prix sont en francs suisses. Service et TVA inclus.**

### V Vegetarier

*Bei Fragen zu Allergenen in unseren Speisen wenden Sie sich bitte an das Personal. Alle Preise sind in Schweizer Franken. Service und MwSt. inbegriffen.*

### V Vegetarian

**Please ask our staff if you have any questions about which allergens our dishes contain. All prices are in Swiss francs. Service and VAT included.**

# POUR L'APÉRO...

## FÜR DIE ÜBERSICHT / FOR THE APERITIF

<b>V La tomme de chèvre fraîche de Botterens (150g ou 250g)</b>	<b>9.50</b>	<b>14.00</b>
<i>Frischer Ziegen-Tomme von Botterens</i> Goat Tomme Fraiche from Botterens		
<b>La planchette de la Fromagerie</b>	<b>18.00</b>	<b>25.00</b>
<b>Viandes fumées, jambon de la borne et fromages de l'alpage</b>		
<i>Käserei-Brettchen. Geräuchertes Fleisch, Schinken und Alpkäse</i> The cheese factory platter. Smoked meats, ham and alpine cheeses		
<b>La planchette gruérienne</b>	<b>18.50</b>	<b>29.00</b>
<b>Jambon de la borne, lard fumé, saucisse et saucisson fumé</b>		
<i>Gruyère-Brettchen. Geräucherte Schinken, Speck und wurst</i> La Gruyère platter. Smoked ham, bacon, and sausage		
<b>La planchette de viande séchée</b>	<b>14.00</b>	<b>24.00</b>
<i>Trockenfleischbrettchen</i> Dried meat platter		
<b>La planchette 4 fromages et sa confiture maison</b>		<b>15.00</b>
<i>Das 4 Käsebrett und hausgemachter Marmelade</i> The 4 cheese platter and its homemade jam		

Toutes nos planchettes sont servies avec du pain

# UNE SALADE FRAICHEUR...

EIN FRISCHER SALAT / A FRESH SALAD

**V Salade verte, graines torréfiées**

*Gr ner Salat, ger stete Samen*

Green salad, roasted seeds

**7.50**

**V Salade composée selon la saison et légumes grillés**

*Gemischter Saison-Salat und gegrilltes Gemüse*

Seasonal mixed salad and grilled vegetables

**9.00 14.00**

**V Salade de chèvre façon Tatin**

*Ziegenk se-Salat nach Tatin Art*

Tatin-style goat cheese salad

**21.00**

# AVEC DU FROMAGE...

MIT KÄSE / WITH CHEESE

## **Le croque-en-club du Moléson**

**16.00**

**Pain de mie, jambon de la borne, Vacherin AOP, accompagné d'une salade verte**

*Der Croque-en-Club. Toastbrot, geräucherter Schinken, Vacherin AOP. Begleitet von einem grünen Salat*  
Club sandwich. Sandwich bread, smoked ham, alpine pasture Vacherin AOP cheese. Served with a green salad

## **La soupe du chalet**

**14.00**

**Soupe du terroir à base de cornettes, épinards, pommes de terre et crème**

**Fromage râpé et croûtons servis à part**

*Die Chaletsuppe. Regionale Suppe mit Hörnli, Spinat, Kartoffeln und Rahm.*  
*Geriebener Käse und Croutons werden separat serviert*  
«Chalet» soup. Regional soup with pasta, spinach, potatoes and cream.  
Grated cheese and croutons served separately

## **V Les macaronis de l'alpage**

**19.00**

**Macaronis, oignons, crème et fromage râpé**

*Älplermagronen. Makkaroni, Zwiebeln, Rahm und geriebener Käse*  
«Macaronis de l'alpage». Macaroni, onions, cream and grated cheese

## **La croûte Moléson au Vacherin AOP**

**21.00**

**Fromage de l'alpage, jambon de la borne et oignons**

*Le Moléson-Käseschnitte. Alpkäse, geräucherter Schinken und Zwiebeln*  
Moléson cheese melted over toasted bread, with 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 lukewarm and creamy, with bread and potatoes
- V La raclette du Moléson (min. 2 pers et servie uniquement à l'intérieur) 25.00**  
**Servie avec pommes de terre, cornichons et petits oignons**  
*Das Käseraclette vom Moléson (mind. 2 Personen und nur drinnen serviert).  
Serviert mit Kartoffeln, Cornichons und Silberzwiebeln*  
The Moléson cheese raclette (min. 2 people and served only inside the restaurant).  
Served with potatoes, gherkins and pickled onions

# LES RÖSTIS

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>V Les röstis Vacherin AOP</b>   | <b>20.00</b>  |
| <i>Die Alpen-Vacherin Rösti</i><br>Alpine Vacherin rösti   |               |
| <b>V Les röstis «garnis»</b>   | <b>23.00</b>  |
| <b>Fromage de l'alpage, jambon cru, cornichons et petits oignons</b>   |               |
| <i>Die «Garnierter» Röstis. Alpenkäse, roher Schinken, Gurken und Zwiebeln</i><br>«Garnished» röstis. Alpine cheese, raw ham, pickles and onions |               |
| <b>V Les röstis de légumes</b>   | <b>18.00</b>  |
| <b>Légumes et pousses aromatiques</b>  |               |
| <i>Die Gemüseröstis. Gemüse und aromatische Sprossen</i><br>Vegetable röstis. Vegetables and aromatic sprouts                                    |               |
| <b>Tous suppléments (Oeuf, jambon de la borne ou cornichons / petits oignons)</b>  | <b>+ 2.00</b> |
| <i>Alle Ergänzungen (Ei, geräucherter Schinken oder Gurken / Zwiebeln)</i><br>All supplements (Egg, smoked ham or pickles / onions)              |               |

## SANS FROMAGE...

OHNE KÄSE / WITHOUT CHEESE

**Le tartare pur bœuf (180g) coupé au couteau**

29.00

**Servi avec une petite salade, pain grillé et beurre.**

*Reines Rindstatar. Serviert mit Salat, Toast und Butter.*

*Beef tartare. Served with salad, toasted bread and butter.*

**La saucisse de veau et sa sauce à l'oignon**

16.00

**Servie avec une galette de rösti**

*Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce mit Rösti*

*Veal sausage with onion sauce and rösti*

## POUR LES PETITS ARMAÏS JUSQU'À 15 ANS

FÜR KINDER BIS 15 JAHRE / FOR CHILDREN UP TO 15

**Nous vous proposons tous les plats de la carte en demi-portion**

10.00

**(excepté le tartare, la salade de chèvre et les planchettes)**

*Wir bieten Ihnen alle Gerichte der Karte als halbe Portion an (ausgenommen das Rindstatar, der Ziegensalat und die Brettern)*

*All the dishes of the menu are available for the children (except the tartar, the goat cheese salad and the platters)*

**2dl de sirop / 2dl Sirup / 2dl Sirup**

offert



# DESSERTS DE L'ALPAGE

## ALMDESSERTS / ALPINE DESSERTS

### **Meringues et double crème de la Gruyère**

**10.00**

*Meringues und Doppelrahm von Gruyère*

Meringues with Gruyère double cream

### **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

### **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 biscuit

### **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 » tart, biscuits

# DESSERTS DE L'ALPAGE

## ALMDESSERTS / ALPINE DESSERTS

**Panna cotta du moment, coulis de fruit rouge, poudre de pralin** **8.00**

*Panna Cotta des Tages, rote Fruchtcoulis, Pralinenpulver*  
Panna cotta of the season, red fruit coulis, praline powder

**Avec une petite salade de fruit maison** **+ 3.00**

*Mit einem kleinen hausgemachten Obstsalat*  
With a small house fruit salad

**Avec une boule de glace (parfum du moment)** **+ 2.00**

*Mit einer Kugel Eis*  
With a scoop of ice cream

## MINÉRALES

	2 dl	3 dl	5 dl	1.5 l
Henniez bleue/verte	3.20	3.80	4.50	9.00
Henniez gommée	3.40	3.90	4.70	
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 O framboise - mandarine** 4.50

**Carafe de sirop** 1 l 4.00

**Carafe d'eau** 1 l offert

**Jus Michel orange /multifruit** 33 cl 4.80

## CAFÉTÉRIA

**Café, espresso, ristretto, déca** 4.00

**Renversé, cappuccino** 4.50

**Chocolat, ovo chaud ou froid** 4.50

**Café arrosé** 8.00

**Double espresso** 5.00

**Lait chaud ou froid** 3.00

**Thé** 3.50

*Crème double de la Gruyère dans son chocolat* + 0.50

## BIÈRES

### Pression

**Bière blonde Calanda** 3 dl 4.00

**Bière blonde Calanda** 5 dl 5.90

### Bouteille

**Heineken 0%** 33 cl 4.50

**Erdinger blanche** 33 cl 5.50

**Bières artisanales Le Fou du Roi** 33 cl 7.50

*La dernière volonté (ambrée forte)*

*La demoiselle en détresse (blonde maltée)*

*Le coup du lapin (IPA américaine)*

## 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 Morand** 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

Vin blanc au basilic, Apéritif maison 1 dl 5.90

**BLANCS**  
Vully blanc,  
Domaine Chervet 1 dl 4.20 3 dl 12.60 Pot 21.00

Oillon sélection,  
Assoc. Viticole Yvorne 4.20 12.60 21.00

Johannisberg,  
Cave La Chapelle 4.60 13.80 23.00

**ROSÉ**  
Rosé du Valais,  
Cave La Chapelle 1 dl 4.20 3 dl 12.60 Pot 21.00

**ROUGES**  
Vully assemblage rouge,  
Domaine Chervet 1 dl 4.60 3 dl 13.80 Pot 23.00

Pinot Noir du Valais,  
Cave La Chapelle 4.60 13.80 23.00

Syrah du Valais Sélection,  
Domaine Rouvinez 4.80 14.40 24.00

Grande Cuvée rouge,  
Cave La Chapelle 6.60 19.80 33.00

## BOUTEILLES 75 CL

**BLANCS**  
Chasselas Vieilles Vignes  
Vully, Domaine Chervet 39.00

Johannisberg  
Cave la Chapelle 45.00

Dahu Assemblage  
Les Celliers de Sion 41.00

Traminer  
Vully, Domaine Chervet 49.00

**ROSÉ**  
Rosé de Pinot Noir  
Founex, Les Frères Dutruy 39.00

**ROUGES**  
Cuvée de l'Arzille, assemblage en barriques  
Vully, Domaine Chervet 56.00

Dahu Assemblage  
Les Celliers de Sion 46.00

Gamaret Valentino  
Féchy, Domaine Kursner 51.00

Diolinoir AOC  
Valais, Petite Vertu 53.00