

FROMAGERIE D'ALPAGE



DÉMONSTRATION
SOIRÉES AU CHALET
RESTAURANT
MAGASIN
ANIMAUX





MOLESON.CH




FROMAGERIE D'ALPAGE DE MOLÉSON



 Au pied du Moléson, entourée de pâturages odorants de la Gruyère, se détache la masse grise du toit de bardeaux d'un vieux chalet du XVII^e siècle, transformé en fromagerie d'alpage. Avec son restaurant typique et ses étals de spécialités artisanales, la Fromagerie d'Alpage permet de se familiariser, pendant la saison estivale, à la fabrication de divers fromages d'alpage.

 Am Fusse des Moléson, umgeben von wohlriechenden Wiesen der Region La Gruyère, sticht ein Schindeldach einer alten Alphütte aus dem XVII. Jahrhundert aus der Masse heraus: die Schaukäserei. Während der Sommersaison hat man in der Schaukäserei die Möglichkeit die Herstellung des Alpkäses zu bestaunen. Das typische Restaurants und die einheimischen Spezialitäten laden zum Verweilen ein.

 At the foot of the Moleson, surrounded by the lush pasture of Gruyère, comes away from the nature the shingle roof's grey mass of a XVIIth-century chalet, transformed into a mountain cheese dairy. With his typical restaurant and home-made specialities, the mountain cheese dairy permits you familiarizing, during the summery season, with the different kinds of alp cheeses manufacture.

TARIFS AVEC DÉMONSTRATION

6 ans à 15 ans Fr. 2.00

Dès 16 ans Fr. 5.00

Dès 64 ans Fr. 4.00

Dès 10 personnes Fr. 4.00







DÉMONSTRATION




Le fromage est fabriqué dans une grande chaudière au feu de bois, dans l'âtre du chalet par un armailli-fromager. Il est ensuite sorti dans une grande toile de chanvre, installé dans un moule, puis mis sous presse pour prendre sa forme définitive. Après quelques heures, le fromager tourne ses fromages. Il les dépose ensuite dans un bain de sel, puis les fromages seront affinés quotidiennement dans la cave «le gourmet».

HORAIRES

 L'établissement est ouvert de mai à septembre, tous les jours de 9h à 18h. Sortie du fromage tous les jours à 10h. Tournée des fromages tous les jours à 16h.

 Die Einrichtung ist von Mai bis September täglich von 9 bis 18 Uhr geöffnet. Jeden Tag um 10 Uhr Käse aus. Täglich um 16 Uhr Käsetour.

 From May until September, the establishment is open every day from 9 am until 6 pm. Cheese out every day at 10 am. Cheese tour every day at 4 pm.





SOIRÉES AU CHALET



🇫🇷 Durant les mois de juillet et août, tous les vendredis et samedis soir, profitez de l'ambiance conviviale et chaleureuse du chalet pour déguster de savoureux mets locaux, traditionnels ou revisités. Vos enfants profitent gratuitement du parc de loisirs de Moléson durant la soirée !

🇩🇪 In den Monaten Juli und August können Sie jeden Freitag- und Samstagabend die warme und freundliche Atmosphäre des Chalets nutzen, um schmackhafte lokale Gerichte, traditionell oder neu interpretiert, zu genießen. Ihre Kinder können den Freizeitpark Moléson am Abend kostenlos nutzen !

🇬🇧 During July and August, every Friday and Saturday evening, take advantage of the chalet's warm and friendly atmosphere to enjoy tasty local dishes, traditional or revisited. Your children can enjoy the Moléson leisure park for free during the evening !



RESTAURANT



🇫🇷 Outre les traditionnelles fondues moitié-moitié, sa redoutable meringue et crème double, ses fromages et ses viandes fumées à la borne, le restaurant de la fromagerie vous propose également la soupe ou les macaronis de chalet... Laissez-vous surprendre !

🇩🇪 Neben den traditionellen Halb-und-Halb-Fondues, seinem formidablen Doppelrahm-Meringue, seinen Käsen und Wurstwaren, der Suppe oder den Chalet-Makronen... Lassen Sie sich überraschen!

🇬🇧 In addition to the traditional half and half cheese fondue, its formidable double cream meringue, its cheeses and smoked meats, the soup or the chalet macaroni... Let yourself be surprised!





MAGASIN - ANIMAUX

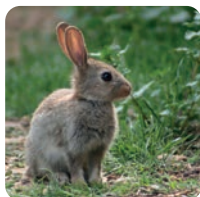


Sur les étals du magasin, vous trouverez les fromages de la fabrication tels que Vacherin Fribourgeois AOP Alpage, Lutin du Moléson ou le Petit-Moléson, ainsi que d'autres produits laitiers locaux et artisanaux.

Vous découvrirez aussi de délicieuses saucisses sèches, du jambon de la borne, des meringues et d'autres délices de la Gruyère, sans oublier quelques souvenirs, chocolats et cartes postales...



Dans un espace de nature et de loisirs, venez découvrir des animaux de toutes tailles. Vous y rencontrerez sans doute poules, moutons, génisses, chèvres ou cochons... Un petit coin de paradis à voir absolument !





ET + ENCORE



LA MONTAGNE

Culminant à 2002 m d'altitude, le Moléson, coiffé d'un restaurant panoramique, offre une vue étourdissante sur l'ensemble des massifs alpins, de l'arc lémanique et du pays gruérien. Lieu de départ de nombreuses randonnées.

Brochure « La montagne »



LES LOISIRS

Bob-luge, mini-golf, châteaux gonflables, via ferrata, fromagerie d'alpage de démonstration amusent petits et grands.

Brochure « Les loisirs »



L'HIVER À MOLÉSON

Ski, snowboard, piste de luge et ski de randonnée offrent à toute la famille des journées de rêve. Envie de passer vos vacances à la montagne ? Nous proposons des logements pour toutes les attentes.

Brochure « L'hiver »



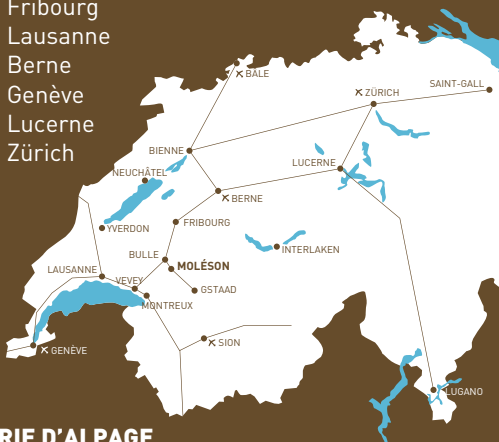
photo Pascal Gertschen

OÙ NOUS TROUVER



DISTANCES

- 35 km de Fribourg
- 60 km de Lausanne
- 67 km de Berne
- 124 km de Genève
- 153 km de Lucerne
- 188 km de Zürich



FROMAGERIE D'ALPAGE

Madame Sophie Chesnel
CH - 1663 Moléson-sur-Gruyères
Tél. +41 26 921 10 44
fromagerie@moleson.ch