



LA CARTE DU RESTAURANT

au service de la production locale et du goût

Gruyère Traditions Switzerland
Rue du Bourg, 20 - 1663 Gruyères
info@gruyere-traditions.ch / +41 26 921 30 90

V – végétarien / L - sans lactose / G - sans gluten / B - biodynamique
Tous les prix sont en francs suisses (chf) par personne, tva incluse



LE MENU « GRUYERE TRADITIONS » (dès 2 pers. / prix pour 1 pers.) 59.50

Planchette de salaisons

L

lard sec, saucisson, jambon de la borne et viande séchée

Dried meats platter / Wurstwaren Teller

Fondue moitié-moitié Tradition

V/L

fondue servie avec pain, pommes de terre, cornichons et petits oignons

Traditional Cheese Fondue 220g. / Traditionelles Halb-und-Halb-Fondue

Meringues et crème double de la Gruyère Tradition

V

meringues, crème double de la Gruyère et fruits de saison

meringues, Gruyère double cream & berries / Baiser, Doppelrahm & Früchte

Café ou thé

café ou assortiment de thés et infusions

coffee or assortment of teas / Kaffee oder Teesortiment

ENTRÉES A PARTAGER (petite / grande)

Planchette de salaisons, produits suisses du terroir

L

14.50 / 27.50

lard sec, saucisson, jambon de la borne et viande séchée,

Dried meats platter / Wurstwarenplatte

Planchette de viande séchée

L

15.50 / 28.50

viande séchée de bœuf suisse

Beef dried meat platter / Getrocknetem Rindfleischplatte

Planchette de fromages Tradition

V/L

14.50 / 27.50

sélection de fromages à pâte dure et mi-dure, tomme et chèvre

Tradition Cheese platter / Traditionelle Käseplatte

Planchette de salaisons, viande séchée et fromages Tradition

L

15.50 / 28.50

sélection de viandes

Dried meats & cheese platter / Wurstwaren & Käseplatte



V – végétarien / L - sans lactose / G - sans gluten / B - biodynamique

Tous les prix sont en francs suisses (chf) par personne, TVA incluse



LES FONDUES

Fondue moitié-moitié Tradition

V/L/G

29.50/pp

Fromages Tradition 220g. servie avec pain

220g. Tradition Fondue with bread / 220g. Tradition Fondue mit Brot

Fondue 100% Vacherin Fribourgeois (dès 2 pers.)

V/L

32.50/pp

100% Vacherin fribourgeois, avec pommes de terre

Vacherin Fondue with potatoes / Vacherin Fondue mit Kartoffeln

Fondue Tradition aux bolets

V/L/G

35.50/pp

préparation de bolets frais et séchés, pommes de terre

Bolete Fondue with potatoes / Steinpilze Fondue mit Kartoffeln

Fondue Tradition à la truffe

V/L

38.50/pp

préparation de copeaux de truffe noire, pommes de terre

Truffle Fondue with potatoes / Trüffelfondue mit Kartoffeln

RACLETTE « A VOLONTÉ »

Raclette Tradition, affiné à Gruyères & à râcler à table

V/L/G

35.-/pp

potatoes, cornichons et oignons

Potatoes, pickles and onions / Kartoffeln, Gurken und Zwiebeln

+ lard tranché à griller

6.50

+ sliced bacon to grill / geschnittener Speck zum Grillen

... A AJOUTER

+ pommes de terre à la vapeur – potatoes / Kartoffeln

4.-

+ cornichons et petits oignons – pickles and onions / Gurken und Zwiebeln

4.-

+ portion de frites – french fries / Pommes frites

6.50

+ petite planchette de viande séchée – Dried meats platter / Rindfleischplatte

15.50

V – végétarien / L – sans lactose / G – sans gluten / B – biodynamique

Tous les prix sont en francs suisses (CHF) par personne, TVA incluse





SALADES *(petite / grande)*

Salade verte

V

8.- / 14.-

feuilles de salade avec sauce maison

salad leaves, homemade sauce / Salatblätter, hausgemachte Sauce

Salade terroir Tradition

25.50

lardons, œuf dur, croûtons, fromage, salade avec sauce maison

bacon, egg, croutons, cheese, salad / Speck, Ei, Croutons, Käse, Salat

CROÛTES

Croûte au fromage

V / L

22.50

tranche de pain, mélange de fromages Tradition

Bread & Tradition cheese / Brot, & Tradition Käse

+ jambon de la borne

4.50

+ smoked ham / Räucherschinken

+ œuf au plat

3.50

+ fried egg / Spiegelei

SOUPE

Soupe de chalet

V

21.50

légumes, fromage, croûtons, crème double de la Gruyère

vegetables, cheese, croutons & cream / Gemüse, Käse, Croutons & Rahm

MACARONIS

Macaronis de chalet

22.50

lard, fromage, oignons, crème double de la Gruyère

bacon, cheese & double cream / Speck, Käse & Doppelrahm



V – végétarien / L - sans lactose / G - sans gluten / B - biodynamique

Tous les prix sont en francs suisses (CHF) par personne, TVA incluse



LES DESSERTS TRADITIONNELS

Meringues & crème double de la Gruyère

V

14.50

meringues servies avec notre crème double maison

meringues with homemade double cream / Baiser mit hausgemachten Rahm

Fruits rouges, crème double de la Gruyère

V

16.50

petits fruits rouges servis avec notre crème double maison

berries with double cream / Rote Beeren mit Rahm

Meringues, crème double de la Gruyère, fruits rouges

V

18.-

meringues et petits fruits rouges servis avec notre crème double maison

meringues and berries with double cream / Baiser & Rote Beeren mit Rahm

... A AJOUTER (proposé uniquement en supplément d'un dessert)

+ meringue – *Meringues*

2.50

+ boule de glace à choix – *ice cream scoop / Kugel Eis*

4.-

+ petit caquelon de crème double – *double cream / Rahm*

5.50

V – végétarien / L - sans lactose / G - sans gluten / B - biodynamique

Tous les prix sont en francs suisses (chf) par personne, TVA incluse

A COMPOSER SELON VOS GOÛTS

Boule de glace et sorbet, avec toppings à choix (prix pour 1 boule) 4.-

chocolat, vanille, fraise, mocca, caramel, pistache, poire, framboise, citron, abricot

Chocolate, vanilla, strawberry, mocca, caramel, pistachio, pear, raspberry, lemon, apricot

/ Schokolade, Vanille, Erdbeere, Mokka, Karamell, Pistazie, Birne, Himbeere,

Zitrone, Aprikose

COUPES DE GLACES

Coupe Danemark de Gruyères 15.-

2 boules de glace vanille, meringues, crème double & chocolat fondu

2 scoops of vanilla ice cream, meringues, double cream & melted chocolate

2 Kugeln Vanilleeis, Baiser, Doppelrahm & Schokolade

Café glacé 15.-

2 boules de glace café, café chaud & crème double

2 scoops of coffee ice cream, hot coffee & double cream

2 Kugeln Kaffeeis, heißer Kaffee & Doppelrahm

TOPPINGS MAISON A AJOUTER

+ pépites de chocolat - chocolate chips / Schokoladenstückchen 1.50

+ sauce caramel à la crème double - caramel sauce / Karamellsauce 1.50

+ éclats de meringues - meringue chips / Baiserchips 1.50

+ coulis de fruits maison - homemade fruit coulis / Fruchtcoulis 1.50

+ fruits frais de saison - fresh seasonal fruit / frische Früchte 2.50

+ cuillère de crème double - spoon of double cream / Rahm 2.50

LES BOISSONS

AU VERRE

	2dl.	3dl.	5dl.
Coca-Cola	4.50	5.10	7.-
Eau minérale - <i>Mineral water / Mineralwasser</i>	4.50	5.10	7.-
Thé froid - <i>Ice tea / kalter Tee</i>	4.50	5.10	7.-
Limonade - <i>lemonade</i>	4.50	5.10	7.-

EN BOUTEILLE

	3.3dl.	5dl.	1lt.
Eau minérale	-	6.50	11.50
Rivella rouge, bleu	5.70	-	-
Thé froid citron, pêche	5.70	-	-
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	5.70	-	-
Schweppes (2.5dl.)	5.70	-	-

JUS DE FRUITS NATURELS

Iris Jus naturels du Valais (2.5dl.)	B	6.80
<i>pomme, fraise, poire, poire William, abricot, tomate</i>		
<i>Apple, strawberry, pear, William pear, apricot, tomato</i>		
<i>Äpfel, Erdbeere, Birne, Williamsbirne, Aprikose, Tomate</i>		

KOMBUCHA, LIMONADES & INFUSIONS 100% BIOLOGIQUES

Bio Kombucha (3.3dl.) **B** 6.50

thé vert & gingembre / thé vert & menthe poivrée / citronnelle & hibiscus

Green tea & ginger / green tea & peppermint / lemongrass & hibiscus

Grüner Tee & Ingwer / grüner Tee & Pfefferminze / Zitronengras & Hibiskus

Bio limonades (3.3dl.) **B** 6.50

citron pétillant / orange pétillante – lemon or orange / Zitrone oder Orange

Bio infusions glacées (3.3dl.) **B** 6.50

Thé noir Assam & agrumes / thé blanc & menthe des Alpes / Rooibos & verveine

Assam black tea & citrus fruits / white tea & mint from the Alps / Rooibos & verbenä

Assam Schwarztee & Zitrusfrüchte / Weißer Tee & Minze / Rooibos & Eisenkraut

CAFE & THE

Café & Espresso, servi avec son mini bac à crème en chocolat 5.20

Thés & infusions - Tea / Tee 4.50

Renversé - coffee with milk / Kaffee mit Milch 5.90

Cappuccino 5.90

Chocolat & Ovomaltine, chaud ou froid - hot chocolate / heiße Schokolade 5.50

Chocolat chaud « maison » de la Chocolaterie de Gruyères 8.-

Homemade hot chocolate / Hausgemachte heiße Schokolade

SPECIALITES

Café de l'Armailli, café préparé avec eau de vie de pomme 9.-

Coffee prepared with apple brandy / Café mit Äpfelschnaps zubereiteter Kaffee

LES BIERES

<i>Pression</i>	2.5dl.	3.3dl.	5dl.
Cardinal blonde	4.90	-	8.80
Grimbergen rouge	6.80	-	9.90
Grimbergen blanche	6.80	-	9.90
Guinness	-	7.90	-
<i>Bouteilles</i>	2.5dl.	3.3dl.	5dl.
Feldschlösschen sans alcool	-	5.70	-
Bière artisanale d'alpage noire NÊ	-	8.80	-
Bière artisanale d'alpage rousse FU	-	8.80	-
Bière artisanale d'alpage blonde YA	-	8.80	-

LES APERITIFS

<i>Cocktails</i>	1dl.	2dl.	Bout.
Grande Gruyère verte pétillante (<i>Chartreuse</i>)	-	10.-	-
Apérol Spritz	-	10.-	-
Moscow Mule	-	14.-	-
Gin tonic « White Skull Gin »	-	14.-	-
<i>Apéritifs frais ou pétillants</i>	Coupe / verre		Bout.
Prosecco	B	8.-	60.-
Méthode traditionnelle, pinot noir pétillant	B	11.-	78.-
Kir vin blanc		7.50	-
Kir Royal		15.-	-

LES VINS AU VERRE & EN CARAFE

Blancs

Chasselas

	1dl.	3dl.	5dl.
Chasselas Romand « de la maison »	4.70	12.70	20.70
Fendant « Cave Grandinaz »	4.80	12.80	20.80
Vully « l'Ajoulette » de Fribourg	5.10	13.10	21.20
Mont-sur-Rolle « Clos Montbenay »	4.90	13.10	21.30
Yvorne, AOP « Le Chablais »	5.70	15.50	25.30
Domaine des Faverges, St-Saphorin	6.-	16.50	26.80
Chasselas, Alloy, Cru de l'Hôpital, AOC Vully B	6.80	19.80	32.80

Johannisberg

Johannisberg « Rive d'Or » Valais AOC	5.50	15.10	24.30
Johannisberg « Maison Gilliard » Porte de Novembre	6.40	18.60	30.80

Chardonnay

Chardonnay, Le Charmant, Abbaye de Mont B	6.80	19.80	32.80
--	------	-------	-------

Rouges

Gamay & Pinot noir

Gamay Romand « de la maison »	4.80	12.80	20.80
Mont-sur-Rolle « Les Berges »	5.-	13.40	21.80
Pinot noir, Vully, La Désalpe	5.90	17.10	28.30
Dôle des Monts « Maison Gilliard »	6.40	18.60	30.80

Assemblages & Merlot

Vully rouge, Nobles Cépages	6.-	17.40	28.80
Syrah & Grenache, Fruit sauvage, AOP Vacqueyras B	7.30	21.30	35.30
Sottociello, Merlot barrique, IGP Tessin B	7.30	21.30	35.30

Rosés

	1dl.	3dl.	5dl.
Rosé de Gamay « de la maison »	4.90	12.90	20.90
Œil-de-Perdrix, La maison carrée, Auvernier B	6.80	19.80	33.30
Les Portes de Novembre, Gilliard AOC Valais	6.30	18.30	30.30

V – végétarien / L - sans lactose / G - sans gluten / B - biodynamique

Tous les prix sont en francs suisses (chf) par personne, tva incluse

VINS EN BOUTEILLE

Blancs

75cl.

Chasselas, La Désalpe, canton de Fribourg		35.-
Chasselas, La Plantaz, Abbaye de Mont	B	39.-
Chasselas, Réserve du Château, AOC Lavaux		45.-
Chasselas, Faverges, Etat de Fribourg		46.-
Chardonnay, Le Charmant, Abbaye de Mont	B	49.-
Chasselas, Alloy 2019, Cru de l'Hôpital, AOC Vully	B	49.-
Calamin, Fonjallaz AOC Lavaux,	B	51.-
Johannisberg, Magliocco AOC Valais	B	53.-
Petite arvine, Magliocco AOC Valais	B	61.-

Rouges

75cl.

Vully rouge, Nobles Cépages		46.-
Dôle des Monts « Maison Gilliard »		49.-
Domaine des Faverges, Assemblage rouge, AOC Lavaux		55.-
Réserve du Château, Assemblage rouge, AOC Lavaux		57.-
Sottociello, Merlot barrique, IGP Tessin	B	58.-
Syrah & Grenache, Fruit sauvage, AOP Vacqueyras	B	59.-
Humagne rouge, Domaine Magliocco AOC Valais	B	59.-
Syrah, Domaine Magliocco AOC Valais	B	73.-
Pinot noir, Solskin, Argovie	B	76.-

Rosés

75cl.

Les Portes de Novembre, Gilliard AOC Valais		46.-
Œil-de-Perdrix, La maison carrée, Auvernier	B	50.-

LES SPIRITUEUX *(2cl.)*

Martini	(15%)	9.-
Bailey's	(17%)	9.-
Cynar	(16.5%)	9.-
Pastis & Ricard	(45%)	9.-
Suze	(20%)	9.-
Cognac	(40%)	14.-
Whisky <i>(sélection du patron)</i>	(41%)	15.-
Vodka	(42%)	14.-
Rhum	(42%)	15.-
Grande Gruyère verte	(45%)	14.-
Gin White Skull « Skull Gin »	(42%)	13.-
Gin Dahlia's Delight « Skull Gin »	(45%)	14.-
Gin Green skull « Skull Gin » au Cannabis	(45%)	14.-
Gin Red skull « Skull Gin » à la pomme	(45%)	14.-
Gin Black skull « Skull Gin » au café	(45%)	14.-
Absinthe Distillerie Belmont	(45%)	14.-

Eaux de vie

Abricotine, framboise, kirsch, Poire William	(37.5%)	8.50
Pomme, Grappa, Veille prune	(40%)	8.50
Vieille prune Distillerie Belmont	(40%)	8.50
Poire à Botzi Distillerie Belmont	(40%)	8.50
Botzi dessert Distillerie Belmont	(40%)	8.50
Pomme à l'orange Distillerie Belmont	(40%)	8.50

INDICATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Service d'eau en carafe - sans autres boissons	5.-
Service d'eau en carafe - avec autres boissons commandées	2.-
Couvert supplémentaire	10.-
Provenance des viandes	CH

V – végétarien / L - sans lactose / G - sans gluten / B - biodynamique

Les fromage que nous proposons ne contient pas de lactose, il est utilisé pour l'élaboration des mets au fromage de notre carte (fondues, raclette et mets cuisinés)

Nous prions notre clientèle de se renseigner auprès des collaborateurs concernant les éventuels risques d'allergies et d'intolérances alimentaires (de manière générale, nos plats peuvent contenir du lactose, du gluten ainsi que d'autres traces d'allergènes)

Tous les prix sont en francs suisses (chf) par personne, TVA incluse

Notre engagement, comme restaurateur à Gruyères, est de proposer des produits frais, faits maison et autant que possible d'origine locale

Lors de périodes de forte affluence, il est possible qu'un temps d'attente se produise entre le moment de la commande et le service des plats. Nous nous efforçons de réduire cela au maximum et vous remercions pour votre compréhension