




Gruyère Traditions
SWITZERLAND

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

15.- / 29.-

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

Dried meats platter / Wurstwarenplatte

Planchette de viande séchée

L

16.50 / 29.50

viande séchée de bœuf suisse

Beef dried meat platter / Getrocknetem Rindfleischplatte

Planchette de fromages Tradition

V/L

15.- / 28.-

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

16.50 / 29.50

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 à la truffe

V/L

39.-/pp

préparation de copeaux de truffe noire, pommes de terre

Truffle Fondue with potatoes / Trüffel Fondue 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

7.50

+ 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


16.-

+ le « coup du milieu » eau de vie de cerise – Cherry Brandy / Kirsch

8.50

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

26.-

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

23.-

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

22.-

légumes, fromage, croûtons, crème double de la Gruyère

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

MACARONIS

Macaronis de chalet

24.-

lard, fromage, oignons, crème double de la Gruyère

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

PLAT VÉGÉTARIEN GOURMAND

Parmigiana d'aubergines

G


28.-

servie avec sauce tomate maison, basilic, fromages « Le Tradition » faits maison

tomato sauce, basil and cheese / Tomatensauce, Basilikum und Käse

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

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





RÖSTIS

Rösti 100% nature	V / L / G	22.-
<i>pommes de terre poêlées</i> <i>fried swiss potatoes / frittierte schweizer kartoffeln</i>		
Rösti fromage Tradition	V / L / G	25.-
<i>pommes de terre poêlées & mélange de fromages Tradition</i> <i>fried swiss potatoes & cheese / frittierte schweizer kartoffeln & Käse</i>		
Rösti des bois	V / G	27.50
<i>pommes de terre suisses poêlées & sauce champignons à la crème double</i> <i>fried potatoes & mushrooms sauce / frittierte kartoffeln & Pilzen Sauce</i>		
Rösti Gruyérien	L / G	29.-
<i>pommes de terre poêlées, mélange de fromages Tradition & jambon de la borne</i> <i>fried potatoes, cheese & smoked ham / frittierte kartoffeln, Käse & Schinken</i>		
Rösti Valaisan	L / G	29.-
<i>pommes de terre poêlées, fromage à raclette & lard grillé</i> <i>fried potatoes, cheese & grilled bacon / frittierte kartoffeln, Käse & Speck</i>		
Rösti au saumon fumé et quenelle de crème double	G	30.-
<i>pommes de terre poêlées & saumon fumé et crème double</i> <i>with smoked salmon and double cream / mit Räucherlachs und Doppelrahm</i>		
+ œuf au plat		3.50
+ fried egg / Spiegelei		

VIANDES

Bavette piémontaise	G	36.-
<i>pièce de bœuf grillée minute, sauce échalote, légumes de saison et mini rösti</i> <i>flank steak, shallot sauce, vegetables and rösti / Rinds-Bavette, Schalottensauce, Gemüse und Rösti</i>		
Roastbeef en tranches fines	G	32.-
<i>salade, frites, sauce tartare maison</i> <i>salad, french fries, homemade tartar sauce / Salat, Frites, hausgemachte Remoulade</i>		



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

LES TARTES MAISON

Tarte au vin cuit & crème double de la Gruyère **V** 12.50

tarte à la raisinée et crème double maison

Vin cuit tart with double cream / Birnenkaramell und hausgemachte Doppelrahm

Tarte aux fruits de saison maison & crème double de la Gruyère **V** 12.50

varie en fonction de la période de l'année

Fruit tart with double cream / Birnenkaramell und hausgemachte Doppelrahm

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

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

GLACES 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 16.-

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 1.80

+ sauce caramel à la crème double - caramel sauce / Karamellsauce 1.80

+ éclats de meringues - meringue chips / Baiserchips 1.80

+ coulis de fruits maison - homemade fruit coulis / Fruchtcoulis 1.80

+ fruits frais de saison - fresh seasonal fruit / frische Früchte 2.80

+ cuillère de crème double - spoon of double cream / Rahm 2.80

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 & verbena

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

CAFE & THE

Café & Espresso, servi avec son mini bac à crème en chocolat 4.90

Thés & infusions - Tea / Tee 4.80

Renversé - coffee with milk / Kaffee mit Milch 6.-

Cappuccino 6.-

Chocolat & Ovomaltine, chaud ou froid - hot chocolate / heiße Schokolade 6.-

Chocolat chaud « maison » de la Chocolaterie de Gruyères 9.-

Homemade hot chocolate / Hausgemachte heiße Schokolade

SPECIALITES

Café de l'Armailli, café préparé avec eau de vie de pomme 9.50

Coffee prepared with apple brandy / Café mit Apfelschnaps 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	-	5.80	-
Bière artisanale d'alpage noire NÊ / FU / YA	-	9.-	-

LES APERITIFS

<i>Cocktails</i>	1dl.	2dl.	Bout.
Grande Gruyère verte pétillante (<i>Chartreuse</i>)	-	12.-	-
Apérol Spritz	-	12.-	-
Moscow Mule	-	14.-	-
Gin tonic « White Skull Gin »	-	14.-	-

<i>Apéritifs frais ou pétillants</i>	Coupe / verre	Bout.
Prosecco	8.50	62.-
Kir vin blanc	7.50	-
Kir Royal Prosecco	15.-	-

LES VINS AU VERRE & EN CARAFE

Blancs

	1dl.	3dl.	5dl.
<i>Chasselas, Fendant, Johannisberg</i>			
Chasselas Romand « de la maison »	4.70	14.10	23.50
Vully « l'Ajoulette » de Fribourg	4.80	14.40	24.-
Cheyres, Chasselas – AOC Fribourg	5.-	15.-	25.-
Fendant « Les Murettes »	5.50	16.50	27.50
Domaine des Faverges, St-Saphorin	6.-	18.-	30.-
Yvorne, AOP « Le Chablais »	6.50	19.50	32.50
Johannisberg, AOC Valais, Cave la Chapelle	6.50	19.50	32.50

Rouges

	1dl.	3dl.	5dl.
<i>Gamay & Pinot noir</i>			
Gamay Romand « de la maison »	4.80	14.40	24.-
Pinot noir Suisse	4.90	14.70	24.50
Cheyres rouge, Assemblage de nobles cépages	5.50	16.50	27.50
Vully rouge, Assemblage de nobles cépages	6.-	18.-	30.-
Nez noir, AOC Valais, Assemblage rouge BIO	6.80	20.40	34.-

Rosés

	1dl.	3dl.	5dl.
<i>Gamay & Pinot noir</i>			
Rosé de Gamay « de la maison »	4.80	14.40	24.-
Vully rosé	5.-	15.-	25.-
Œil de Perdrix du Valais	6.50	19.50	32.50

VINS EN BOUTEILLE

Blancs

	37.5cl.	50cl.	75cl.
Chasselas, La Désalpe, canton de Fribourg			39.-
Fendant Clos de Balavaux – Les Fils Maye		34.-	44.-
Chasselas, Réserve du Château, AOC Lavaux			45.-
Fendant Les Murettes, Maison Gillard Valais		31.-	46.-
Johannisberg, AOC Valais Cave Fin Bec, Sion	27.-		48.-
Petite arvine, Château Lichten « Domaine Rouvinez »	28.-		49.-
Yvorne, « Les Combettes »			49.-

Rouges

	37.5cl.	50cl.	75cl.
Plan de Dieu, Côtes-du-Rhône			38.-
« Réserve du Maître Fromager », Dôle des Monts, Maison Gillard Valais			39.-
Vully rouge, Nobles Cépages			42.-
Pinot noir, Domaine de la Tour		35.-	46.-
Nez noir, AOC Valais, Assemblage rouge BIO		36.-	49.-
Réserve du Château, Assemblage rouge, AOC Lavaux			56.-
Humagne rouge, Dumoulin Frères, AOC Valais		37.-	59.-
Syrah, vieilli en fût de chêne, AOC Valais		38.-	63.-
Le Tourmentin, AOC Valais		40.-	69.-

Rosés

	37.5cl.	50cl.	75cl.
Roséline, Les Fils Maye		34.-	44.-
Œil de Perdrix, Château d'Auvernier AOC Neuchâtel	28.-	37.-	55.-

LES SPIRITUEUX *(2cl.)*

Martini	(15%)	9.-
Bailey's	(17%)	9.-
Cynar	(16.5%)	9.-
Pastis & Ricard	(45%)	9.-
Suze	(20%)	9.-
Gin	(42%)	13.-
Cognac	(40%)	14.-
Vodka	(42%)	14.-
Grande Gruyère verte	(45%)	14.-
Absinthe	(45%)	14.-
Whisky <i>(sélection du patron)</i>	(41%)	15.-
Rhum	(42%)	15.-

Eaux de vie

Abricotine, framboise, kirsch, Poire William	(37.5%)	8.50
Pomme, Grappa, Veille prune	(40%)	8.50
Vieille prune	(40%)	8.50
Poire à Botzi	(40%)	9.-

INDICATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Service d'eau en carafe - sans autres boissons

5.-

Couvert supplémentaire

5.-

Provenance des viandes

CH, UE

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

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

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