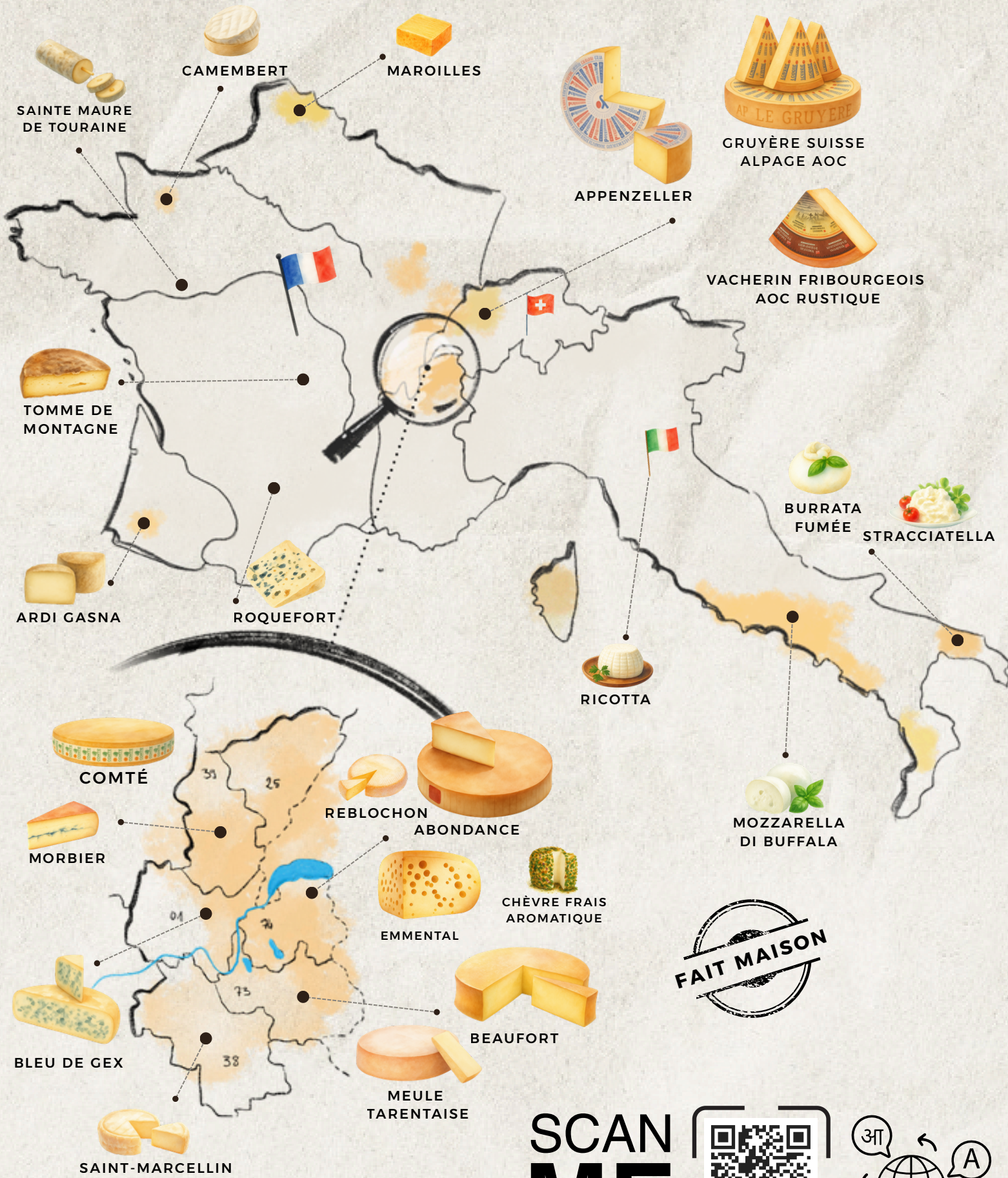
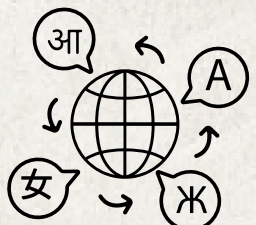


LES FROMAGES

DERRIÈRE CHACUN
DE NOS PLATS



SCAN
ME
TO TRANSLATE



**SPÉCIALISTE DU
FROMAGE DEPUIS 1974**

LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE
PRIX NET TTC, EN EUROS, SERVICE COMPRIS.

EINGÄNGE

ZUM TEILEN (ODER NICHT...)



FRISCHER AROMATISCHER ZIEGENKÄSE TOAST, 100 g

11,50 €

Ziegenhof La Closette in Thönes (4)



STRACCIATELLA OLIVENÖL, TOMATEN, GERÖSTETES BROT, 100 G

9,50 €

GERÄUCHERTE BURRATA OLIVENÖL, TOMATEN, GERÖSTETES BROT, 125 G

11 €



BÜFFELMOZZARELLA OLIVENÖL, TOMATEN, GERÖSTETES BROT, 125 G

10,50 €



FRISCHER RICOTTA OLIVENÖL, TOMATEN, GERÖSTETES BROT, 100 G

7,50 €



CANUTS GEHIRN TOAST, 150 g

7 €

EINE SPEZIALITÄT AUS LYON MIT FRISCHEM KÄSE, KNOBLAUCH, SCHALOTTEN UND KRÄUTERN

4

KÄSEPLATTE

CA. 120 G

10 €



REBLOCHON BAUERNHAUS,
COMTÉ, CAMEMBERT,
MAROILLES



CRÈME BRULÉE MIT ARDI GASNA (SCHAF) - GEBROCHENER SCHINKEN

8 €



CAMEMBERT & KARAMELLISIERTER APFEL TATIN GRÜNER SALAT

9 €



ZUCCHINI-GAZPACHO & SAINTE-MAURE DE TOURAINE-EIS

7 €

ZUCCHINI, GURKE, KNOBLAUCH, ROTE ZWIEBELN, GEWÜRZE, KRÄUTER, OLIVENÖL

HAUSGEMACHTE FOIE GRAS HERKUNFT FRANKREICH - FEICHEN-CHUTNEY

18 €



ZWIEBELSUPPE

WEISSWEIN, ZWIEBELN, GEWÜRZE (MIT SCHWEINEFLEISCH ZUBEREITET)

8 €

Zwiebelgratin

WEISSWEIN, ZWIEBELN, GEWÜRZE, KÄSE UND BROT (MIT SCHWEINEFLEISCH ZUBEREITET)

10 €



Anney

Gepökelte
Fleischwaren
befinden sich
bei

Doussard

Wurstplatte

FÜR
2 PERSONEN

13 €

- 12 MONATE LANG LUFTGETROCKNETER SCHINKEN,
- TROCKENWURST „LE CAMPAGNARD“
- GERÄUCHERTES SCHWEINEFILET „THE SPRUCE TREE“
- „LONZO“ (SPECK)
- GEKOCHTER SCHINKEN

„FRETI“-PLATTE

FÜR
2 PERSONEN

18 €

- 12 MONATE LUFTGETROCKNETER SCHINKEN
- TROCKENFLEISCH „TAVAILLON“
- ENTENBRUST
- PFIFFERLINGSWURST
- COPPA



Feinkostfleisch

SAVOYER LUFTGETROCKNETER SCHINKEN^{12 MONATE}

11,50 €

WURST MIT PFIFFERLINGEN

11,50 €

GANZER SCHINKEN VON SUPERIOR WHITE

10,50 €

GERÄUCHERTES SCHWEINEFILET „SPRUCE“

12 €

NATÜRLICHES SCHWEINEFILET „LONZO“ (SPECK) 12 €

TROCKENWURST „DER LANDMANN“

10,50 €

COPPA

9 €

GETROCKNETE ENTENBRUST AUS DEM SÜDWESTEN 14 €

GETROCKNETES RINDFLEISCH GRISONS-STIL
„TAVAILLON“

17,50 €



MAHLZEITSALATE

BRUSCHETTA MIT FRISCHEM KÄSE, NACH IHRER WAHL:

TOMATEN, AVOCADOS, CHAMPIGNONS, SCHALOTTEN, KNOBLAUCH, BASILIKUM, OLIVENÖL

☐ Büffelmozzarella

17 €

☐ RICOTTA

☐ STRACCIATELLA

☐ GERÄUCHERTE BURRATA

SÜDWESTLICHER SALAT

SALAT, KAROTTEN, TOMATEN, RADIESCHEN, FEIGEN, CROUTONS, HAUSGEMACHTE GÄNSELEBERPASTETE, ENTENBRUST, VINAIGRETTE

24 €

WARMER ZIEGENKÄSESALAT

SALAT, KAROTTEN, TOMATEN, RADIESCHEN, WEINTRAUBEN, MANDELSCHEIBEN, CROUTONS, WARMER ZIEGENKÄSE, HONIG, VINAIGRETTE

21 €

TERROIRS-TELLER

SALAT, KONFIT TOMATEN, KAROTTEN, RADIESCHEN
PROSCIUTTO-SCHINKEN, PFIFFERLINGSWURST,
TROCKENWURST UND COPPA

25 €

4



FRISCHER RICOTTA



STRACCIATELLA



FRISCHER AROMATISCHER ZIEGENKÄSE



BÜFFELMOZZARELLA

DIE FONDUES

UNSERE MISCHUNGEN WERDEN TÄGLICH FRISCH IN UNSERER EIGENEN KÜCHE HERGESTELLT.
MIT HOFEIGENEN ROHMILCHKÄSEN

UNSERE KÄSESORTEN WERDEN JE NACH JAHRESZEIT AUSGEWÄHLT.
AUFGRUND IHRES EINZIGARTIGEN CHARAKTERS, IHRER REIFE UND AUS RESPEKT
VOR DER TRADITION.



DIE FONDUES UNSERER ALPINLÄNDER

LA FRETI

WEISSWEIN, FRETI-MISCHUNG: 12-MONATIGER COMTÉ, 24-MONATIGER COMTÉ GRANDE RÉSERVE, TARENTEISE MEULE, ALTER EMMENTAL

PREIS / PERSON

19,90 €

DIE TRADITIONELLE SAVOYER FONDUE

WEISSWEIN UND 100% SAVOYARD-KÄSE

Aufflammen bei
Mark von Savoyen



Das authentische
100% Savoyer Rezept

23 €

ZUM TOMME

WEISSWEIN, FRETI-MIX, MOUNTAIN TOMME KÄSE

Aufflammen bei
Mark von Savoyen



23 €

BERGKNOBLAUCH

WEISSWEIN, FRETI-MIX, WILDER KNOBLAUCH

Aufflammen bei
Genépi



23 €

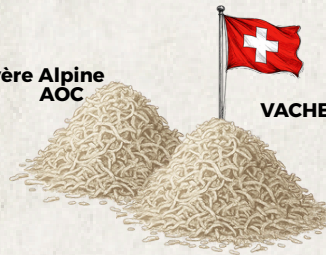
HALBE UND HALBE Schweizer Fondue

100 % SCHWEIZER WEISSWEIN UND KÄSE

Aufflammen bei
Kirsch



Schweizer Gruyère Alpine
AOC



VACHERIN FRIBOURGEOIS
AOC RUSTIKAL

27 €

RAUCH

WEISSWEIN, GERÄUCHERTER COMTÉ

24 €

Pilzfondues

PREIS / PERSON

Steinpilze

WEISSWEIN, FRETI-MISCHUNG, STEINPILZE

24 €

Morcheln

WEISSWEIN, FRETI-MIX, MORCHELN

27 €

FORSTWIRTSCHAFT

WEISSWEIN, GEBRATENER SALATMIX, VERSCHIEDENE PILZE

24 €





PREIS / PERSON

DIE FEINSCHMECKER UNSERER REGIONEN

23 €

WEISSWEIN, COMTÉ MINDESTENS 12 MONATE GEREIFT UND COMTÉ GRAND RESERVE MINDESTENS 24 MONATE GEREIFT

JURASSISCH

23 €

ISÈRE

WEISSWEIN, FRET-MISCHUNG, SAINT-MARCELLIN

23 €

GESSIAN

WEISSWEIN, FRET-MISCHUNG, BLEU DE GEX

23 €

*Aufflammen bei
Calvados*

NORMANDE

WEISSWEIN, FRET-MISCHUNG, ROHMILCH-CAMEROTT

23 €

CHTI' FONDUE

WEISSWEIN, FRET-MISCHUNG, MAROILLES

29 €

PYRENÄEN

WEISSWEIN, ARDI GASNA (SCHAF), ZIEGENKÄSE



SAISONALE FONDUE TOMATEN UND FETA



WEISSWEIN, GEBRATENES GEMÜSE,
KONFIERTE TOMATEN, KRÄUTER UND FETA

23 € PREIS / PERSON



SUPPORT-DIENSTLEISTUNGEN

EINFACHER SALAT	3,50 €
GRÜNER SALAT UND TOMATEN	5,50 €
KARTOFFELN	3 €
♥ SORTIMENTIERTE HAUSGEMACHTE EINGELEGT	3,50 €
ROHKOSTKORB	10 €

NAHRUNGSERGÄNZUNGSMITTEL MIT STEINPILZEN	+4,50 € / PERSON
FORSTBEILAGE	+4,50 € / PERSON
ERGÄNZUNG MORCHELN	+7,50 € / PERSON

Wurstplatte

FÜR
2 PERSONEN

13 €

- 12 MONATE LANG LUFTGETROCKNETER SCHINKEN,
- TROCKENWURST „LE CAMPAGNARD“
- GERÄUCHERTES SCHWEINEFILET „THE SPRUCE TREE“
- „LONZO“ (SPECK)
- GEKOCHTER SCHINKEN

“FRET-MISCHUNG”-PLATTE

FÜR
2 PERSONEN

18 €

- 12 MONATE LUFTGETROCKNETER SCHINKEN
- TROCKENFLEISCH „TAVAILLON“
- ENTENBRUST
- PFIFFERLINGSWURST
- COPPA



RACLETTES IM GRILL NUR IM INNENBEREICH

SO VIEL SIE MÖCHTEN, DAZU KARTOFFELN.
GEWÜRZGURKEN UND WEISSE ZWIEBELN.

GUTE NEUIGKEITEN: SIE MÜSSEN NICHT MINDESTENS ZWEI JAHRE ALT SEIN, UM UNSERE RACLETTES ZU GENIEßEN!

WENN JEDOCH EIN RACLETTE-ALL-YOU-CAN-EAT-ANGEBOT AN EINEM TISCH BESTELLT WIRD, BITTEN WIR DIE ANDEREN GÄSTE, EIN HAUPTGERICHT ANSTELLE EINER VORSPEISE ZU BESTELLEN.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.



SCHABERKÄSE

SAVOYS

FARMHOUSE SAVOY RACLETTE (IGP)

SANFT UND ZARTSCHMELZEND, MINDESTENS 9 WOCHEN REIFUNG
MIT ROHMILCH

BERG TOMME

DER TYPISCHE CHARAKTER DES TOMME-KÄSES, CREMIG UND AUSGEPRÄGT, WIRD IN EINER HÖHE VON ÜBER 700 METERN
HERGESTELLT.
MIT ROHMILCH



PREIS / PERSON

21 €

23 €

ZWISCHEN DEM GENFSEEF UND DEM JURA

PREIS / PERSON

BLEU DE GEX AOP

GLATT UND CREMIG, SERVIERT MIT ZARTBITTERSCHOKOLADENRASPELN.
MIT ROHMILCH

MORBIER AOP

FEIN, GLATT UND CREMIG
MIT ROHMILCH

26 €

23 €



SCHWEIZER

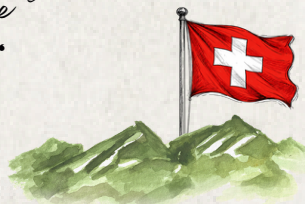
*Käse, der in einer Bergkräuterlake
bestrichen wurde
„Sulz“*

PREIS / PERSON

APPENZELLER

VOLLKÖRPERIG, FRUCHTIG UND FINISTISCH
MIT ROHMILCH

31 €



DIE PARFÜMIERTEN

PREIS / PERSON

RAUCH

MIT HOLZIGEN NOTEN, DIE KÄSELIEBHABER MIT HERVORRAGENDEN AROMEN BEGEISTERN WERDEN
HAUSGEMACHT AUS ROHMILCH, ÜBER BUCHENHOLZ GERÄUCHERTES RACLETTE

26 €

Wilder Knoblauch

DER FEINSTE GESCHMACK VON FRISCHEM KNOBLAUCH, VERMISCHT MIT KÄSE
MIT ROHMILCH

26 €

TRÜFFEL

100 % TRÜFFEL, KEINE KÜNSTLICHEN AROMEN
MIT ROHMILCH

29 €



DIE ZIEGE

ZIEGENKÄSE GESCHMOLZEN

ALLE FEINHEITEN UND DAS AROMA DES ZIEGENKÄSES IM RACLETTE, FEIN UND FRUCHTIGE TEXTUR
GEREIFT IN HAUTE-SAVOIE, PASTEURISIERT

PREIS / PERSON

31 €



ZUR BEGLEITUNG

SAVOYER LUFTGETROCKNETER SCHINKEN 12 MONATE	11,50 €
WURST MIT PFIFFERLINGEN	11,50 €
GANZER SCHINKEN VON SUPERIOR WHITE	10,50 €
GERÄUCHERTES SCHWEINEFILET „SPRUCE“	12 €
NATÜRLICHES SCHWEINEFILET „LONZO“ (SPECK)	12 €
TROCKENWURST „DER LANDMANN“	10,50 €
COPPA	9 €
GETROCKNETE ENTENBRUST AUS DEM SÜDWESTEN	14 €
GETROCKNETES RINDFLEISCH „TAVAILLON“ GRISONS-STIL	17,50 €

EINFACHER SALAT	3,50 €
GRÜNER SALAT UND TOMATEN	5,50 €
ROHKOSTKORB FRISCHES UND ROHES, KNACKIGES GEMÜSE	10 €



**SORTIMENTIERTE HAUSGEMACHTE
EINGELEGT**

3,50 €



Anney

Gepökelte Fleischwaren befinden sich bei Doussard

Wurstplatte

FÜR 2 PERSONEN 13 €

- 12 MONATE LANG LUFTGETROCKNETER SCHINKEN
- TROCKENWURST „LE CAMPAGNARD“
- GERÄUCHERTES SCHWEINEFILET „THE SPRUCE TREE“
- „LONZO“ (SPECK)
- GEKOCHTER SCHINKEN

„FRETI“-PLATTE

FÜR 2 PERSONEN 18 €

- 12 MONATE LUFTGETROCKNETER SCHINKEN
- TROCKENFLEISCH „TAVAILLON“
- ENTENBRUST
- PFIFFERLINGSWURST
- COPPA

LA BRISGOTTE

STAR DES „FRETI“

FÜR ZWEI PERSONEN SERVIERT



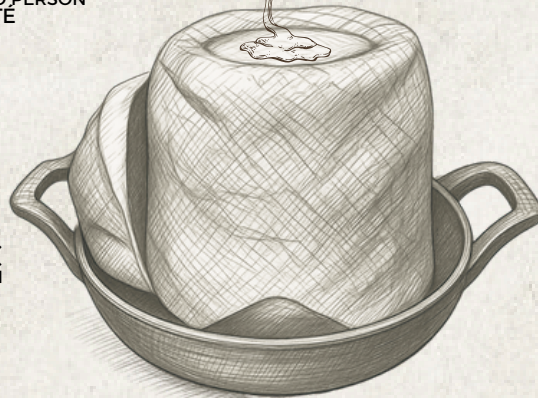
SAVOYARD BRISGOTTE

WEISSWEIN, 12 MONATE GEREIFTER COMTÉ, 24 MONATE GEREIFTER COMTÉ
GRANDE RÉSERVE, TARENDAISE-KÄSELAIB, GEREIFTER EMMENTALER
SERVIERT MIT 12 MONATEN GEREIFTEM WIRBELSCHINKEN

30 €
PRO PERSON

*Serviert in warmem,
knusprigem Brot!*

📍 Bäckerei
„Campagne“



SCHWEIZ BRISGOTTE

WEISSWEIN, VACHERIN FRIBOURGEOIS AOC ALPAGE, GRUYÈRE
SUISSE ALPAGE AOC
SERVIERT MIT BÜNDNER TROCKENFLEISCH „TAVAILLON“

38 €
PRO PERSON

SERVIERT MIT:



FÜR KINDER

BIS ZU 10 JAHREN

MINI CROZIFLETTE

REBLOCHON FERMIER (GAEC LE VENT DES CIMES), CROZETS
ZWIEBELN, SPECKSTÜCKE, SAURE CREME UND GEWÜRZE

12,50 €

Oder

MINI TARTIFLETTE

REBLOCHON FARMHOUSE (GAEC LE VENT DES CIMES), KARTOFFELN, ZWIEBEL,
SPECKSTÜCKE, SAURER SAHNE UND GEWÜRZE

*Mit Crozets
mit Mehl Buchweizen*



*mit
zwei Kugeln Eis nach
Wahl*



GERICHTE TRADITIONELL

- TARTIFLETTE** SERVIERT MIT GRÜNEM SALAT
BAUERNHOF REBLOCHON (GAEC LE VENT DES CIMES), KARTOFFELN, ZWIEBELN, SPECK, CRÈME FRAÎCHE UND GEWÜRZE 18 €
- TARTICHÈVRE** SERVIERT MIT GRÜNEM SALAT
ZIEGENKÄSE, KARTOFFELN, ZWIEBELN, SPECKWÜRFEL, SAUERRAHM UND GEWÜRZE 19 €
- TARTIBLEUE** SERVIERT MIT GRÜNEM SALAT
BLEU DE GEX-KÄSE, KARTOFFELN, ZWIEBELN, SPECK, CRÈME FRAÎCHE UND GEWÜRZE 18 €
- CROZIFLETTE** SERVIERT MIT GRÜNEM SALAT
BAUERNHOF REBLOCHON (GAEC LE VENT DES CIMES), KROZETS, ZWIEBELN, SPECKSTÜCKE, CREME UND GEWÜRZE 19,50 €
*Mit Crozets →
mit Mehl Buchweizen*
-  **CHTI'FLETTE** SERVIERT MIT GRÜNEM SALAT
Maroilles-Käse, Kartoffeln, Zwiebeln, Speckwürfel, Sauerrahm und Gewürze 19 €
Der wahre Geschmack des Nordens
-  **GEFÜLLTE AUBERGINEN MIT ZIEGENKÄSE**
ZWIEBELN, TOMATEN, KRÄUTER, ROHMILCH-RÄUCHERKÄSE, ZIEGENKÄSE (PASTEURISIERT) 17 €
- Hähnchen mit Arbois-Wein und Morcheln** CREMIGE POLENTA MIT COMTÉ-KÄSE 23 €
HÄHNCHENBRUSTFILET (HERKUNFT: FRANKREICH), ARBOIS-WEIN (JURA), SAHNE UND MORCHELN
- DIOT & PORMONIER** CREMIGE POLENTA MIT COMTÉ-KÄSE 21 €
REINE SCHWEINSWÜRSTE VOM „MONT CHARVIN“, GEREIFTES FLEISCH, ZWIEBELN, GEWÜRZE, WEISSWEINSAUCE UND TOMATEN
-  **Berthoud** SERVIERT MIT GRÜNEM SALAT, KARTOFFELN UND AUFGEWÜRZTEM FLEISCH 22 €
TRADITIONELLE SPEZIALITÄT GARANTIERT: REICHHALTIG (CA. 180G) MIT MADEIRA GETRÄNK UND IM OFEN GESCHMACKT
-  **MATOUILLE** SERVIERT MIT GRÜNEM SALAT, KARTOFFELN UND AUFGEWÜRZTEM FLEISCH 23 €
ROHMILCH-BERCKÄSE (CA. 230 G), WEISSWEIN, KNOBLAUCH UND GEWÜRZE
-  **GERÖSTETER REBLOCHON** SERVIERT MIT GRÜNEM SALAT, KARTOFFELN UND AUFGEWÜRZTEM FLEISCH 26 €
EIN HALBER REBLOCHON VOM BAUERNHOF, HERGESTELLT AUS ROHMILCH (GAEC LE VENT DES CIMES), WEISSWEIN, KNOBLAUCH UND GEWÜRZEN.
*Ergänzen Trockenfrüchte
Und Honig + 3,50 €*
- GERÖSTETER CAMEMBERT** SERVIERT MIT GRÜNEM SALAT, KARTOFFELN UND AUFGEWÜRZTEM FLEISCH 26 €
ROHMILCH-CAMEMBERT (CA. 240 G), THYMIAN
*Ergänzen Trockenfrüchte
Und Honig + 3,50 €*

DESSERTS HEIM

Faisselle ist ein frischer, weißer Käse aus roher Vollmilch, der langsam in einer perforierten Form (der Faisselle) abgetropft wird. Seine Textur ist glatt und leicht klumpig.



HANDWERKSKUNST FAISSELLE

MIT HEIDELBEEREN	7 €
MIT KASTANIEN	7 €
MIT SAHNE	6 €
MIT FRISCHEM OBST	7 €



KÄSEKUCHEN Kastanie oder Heidelbeere

8 €

CHARTREUSE CRÈME BRÛLÉE



8 €

CREMIGER MILCHREIS & GESALZENES KARAMELL UND GEPUFTREIS

7,50 €

PAVLOVA MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

7 €

DOPPELSAHM AUS GRUYÈRE



SCHWEIZER BIER & FRISCHES OBST

12 €

*Um es mit anderen
2 zu teilen*

SCHOKOLADE NFONDUE

FRISCHES OBST &
MARSHMALLOWS



16 €
FÜR ZWEI PERSONEN

EISCREME

Eiscreme

- KAFFEE
- VANILLE
- SCHOKOLADE
- Kastanienstücke
- Minzschokolade
- Chartreuse

Sorbets

- Erdbeere,
- Blaubeere,
- Himbeere,
- Zitrone,
- Aprikose,
- Genepi



*Chantilly-Sahne auf
Anfrage erhältlich*

Unsere Eiscreme-Zuckerbecher
finden Sie auf unserer Dessertkarte

ENTDECKEN SIE DAS TRIO DER KÄSEEISCREME

- CAMEMBERT
- ROQUEFORT-WALNÜSSE
- ZIEGE

10 €



Allez voir die Wächel