DIE KÄSE

HINTER JEDEM UNSERER GERICHTE



KÄSESPEZIALIST SEIT 1974

GROSSZÜGIGE, HOCHWERTIGE UND TRADITIONELLE KÜCHE

SCAN ME TO TRANSLATE

ALLERGENLISTE AUF ANFRAGE NETTOPREISE INKL. MWST., IN EURO, BEDIENUNG INBEGRIFFEN.

VORSPEISEN ODER ZUM TEILEN

KÄSEPLATTEN AUS ROHMILCH:

- PLATTE MIT **2** KÄSE  **7.50€**
  REBLOCHON - CAMEMBERT
- PLATTE MIT **3** KÄSE  **11€**
  REBLOCHON - CAMEMBERT - ABONDANCE
- PLATTE MIT **4** KÄSE  **14€**
  REBLOCHON - CAMEMBERT - ABONDANCE - MAROILLES

GERÄUCHERTE BURRATA OLIVENÖL, TOMATEN, GERÖSTETES BROT, 125G **10€**

FRISCHER RICOTTA OLIVENÖL, TOMATEN, GERÖSTETES BROT, 100G **6€**

FRISCHER RICOTTA AUF KÄSE-SABLÉ HONIG **7.50€**

CAMEMBERT-TATIN & KARAMELLISIERTE ÄPFEL GRÜNER SALAT **7.50€**

HAUSGEMACHTE PASTETE IM TEIG SCHWEIN & GEFLÜGEL, MIT CHARTREUSE **7.50€**

HALBGEGARTE FRANZÖSISCHE ENTENSTOPFLEBER **17€**
MIT GÉNÉPI, IN STEINPILZMANTEL, MIT BIRNENCHUTNEY

PERFEKTES EI MIT PILZEN UND MAROILLES **6€**

6 MIT COMTÉ ÜBERBACKENE SCHNECKEN **11€**
BIO-SCHNECKEN OHNE HAUS VON PHILIPPE HÉRITIER (POISY 74)



ZWIEBELSUPPE **8€**
WEISSWEIN, ZWIEBELN, GEWÜRZE (MIT SCHWEINEFLEISCH ZUBEREITET)

ÜBERBACKENE ZWIEBELSUPPE **10€**
WEISSWEIN, ZWIEBELN, GEWÜRZE, KÄSE UND BROT (MIT SCHWEINEFLEISCH)



WURST & SCHINKEN

SAVOYER ROHSCHINKEN 12 MONATE	11.50€
GERÄUCHERTE SALAMI	10.50€
KOCHSCHINKEN, BESTE QUALITÄT	9.50€
GERÄUCHERTES SCHWEINEFILET "ÉPICÉA"	12.50€
SCHWEINEFILET "LONZO" (BACON)	12€
SALAMI "LE CAMPAGNARD"	10€
COPPA	8.50€
GETROCKNETE ENTENBRUST AUS DEM SÜDWESTEN	14€
RINDERTROCKENFLEISCH "TAVAILLON" BÜNDNER ART	18€

SALATTELLER

BRUSCHETTA MIT WARMEM SAINT-MARCELLIN — 18€
TOMATEN, AVOCADO, PILZE, SCHALOTTE, KNOBLAUCH, BASILIKUM, OLIVENÖL

BRUSCHETTA MIT GERÄUCHERTER BURRATA — 20€
TOMATEN, AVOCADO, PILZE, SCHALOTTE, KNOBLAUCH, BASILIKUM, OLIVENÖL

BRUSCHETTA MIT FRISCHEM RICOTTA — 17€
TOMATEN, AVOCADO, PILZE, SCHALOTTE, KNOBLAUCH, BASILIKUM, OLIVENÖL

SALAT „SÜDWESTEN" — 24€
SALAT, KAROTTEN, TOMATEN, RADIESCHEN, FEIGEN, CROÛTONS, HAUSGEMACHTE FOIE GRAS, ENTENBRUST, VINAIGRETTE

SAINT-MARCELLIN NACH ART MARCELINE — 17€
SAINT-MARCELLIN IM BLÄTTERTEIG MIT SPECK, SALAT, TOMATEN, KAROTTEN, RADIESCHEN

DIE FONDUES



UNSERE MISCHUNGEN WERDEN TÄGLICH **SELBST GEMACHT**
AUS **BAUERNKÄSE** AUS **ROHMILCH**

UNSERE KÄSE WERDEN JE NACH **SAISON AUSGEWÄHLT**
NACH IHRER **TYPIZITÄT**, IHRER **REIFUNG** UND IM RESPEKT VOR DER **TRADITION**.

DER WEISSWEIN UNSERER FONDUES STAMMT VOM **DOMAINE GALLICE IN SEYSSEL**

FONDUES VON UNSEREN ALMEN

PREIS PRO PERSON

LA FRETI — **19€**
WEISSWEIN, **FRETI-MISCHUNG: COMTÉ 12 MONATE, COMTÉ 24 MONATE GRANDE RÉSERVE, MEULE TARENTAISE, GEREIFTER EMMENTALER**

DAS TRADITIONELLE
SAVOYER FONDUE — **23€**
Flambiert mit Marc de Savoie
WEISSWEIN UND KÄSE ZU 100% AUS SAVOYEN



MIT TOMME — **23€**
WEISSWEIN, **FRETI-MISCHUNG,** TOMME DE MONTAGNE
Flambiert mit Marc de Savoie

BERGFONDUE MIT BÄRLAUCH — **23€**
WEISSWEIN, **FRETI-MISCHUNG,** BÄRLAUCH
Flambiert mit Génépi

LA MOITIÉ- MOITIÉ
SCHWEIZER FONDUE — **27€**
Flambiert mit Kirsch
WEISSWEIN UND KÄSE ZU 100% AUS DER SCHWEIZ



PILZFONDUES

PREIS PRO PERSON

FRISCHE TRÜFFEL — **32€**
WEISSWEIN, **FRETI-MISCHUNG**, FRISCHE SCHWARZE MELANOSPORUM-TRÜFFEL AUS DER REGION
(JE NACH VERFÜGBARKEIT VON ENDE NOVEMBER BIS ENDE FEBRUAR)



STEINPILZE — **26€**
WEISSWEIN, **FRETI-MISCHUNG**, STEINPILZE

MORCHELN — **28€**
WEISSWEIN, **FRETI-MISCHUNG**, MORCHELN

WALDPILZ — **24€**
WEISSWEIN, **FRETI-MISCHUNG**, GEMISCHTE PILZE

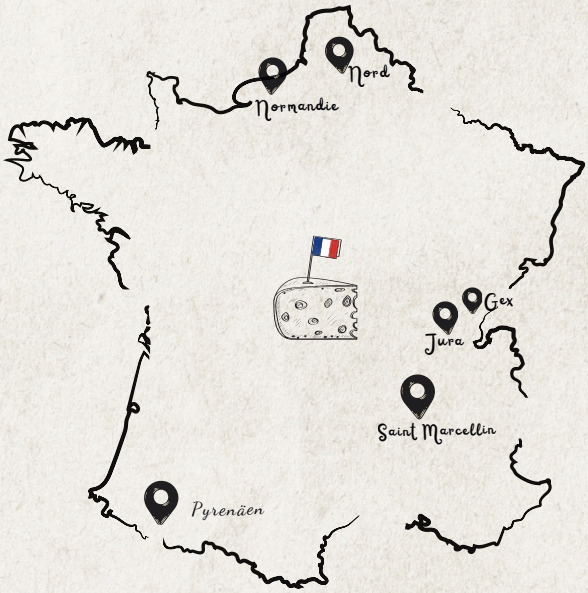


FONDUES AUS UNSEREN REGIONEN

PREIS PRO PERSON

JURA
23€

WEISSWEIN, COMTÉ MIT MINDESTENS 12 MONATEN REIFUNG UND COMTÉ 24 MONATE GRANDE RÉSERVE



ISÈRE
23€

WEISSWEIN, **FRETI-MISCHUNG**, SAINT-MARCELLIN

PAYS DE GEX
23€

WEISSWEIN, **FRETI-MISCHUNG**, BLEU DE GEX

NORMANDIE
23€

Flambiert mit Calvados

WEISSWEIN, **FRETI-MISCHUNG**, ROHMILCH-CAMEMBERT

CHTI' FONDUE
23€

WEISSWEIN, **FRETI-MISCHUNG**, MAROILLES

PYRENÄEN
27€

WEISSWEIN, ARDI GASNA (SCHAF), ZIEGENKÄSE

DAS SAISON-FONDUE MIT ZWIEBELN



WEISSWEIN, **FRETI-MISCHUNG**, ZWIEBELKOMPOTT

23€

PREIS PRO PERSON

BEILAGEN

SALAT NATUR	3.50€
GRÜNER SALAT MIT TOMATEN	5.50€
KARTOFFELN	3€
❤️HAUSGEMACHTE PICKLES	4€
ROHKOSTKORB	10€
AUFPREIS STEINPILZE	+7€ / PERS
AUFPREIS WALDPILZE	+5€ / PERS
AUFPREIS MORCHELN	+9€ / PERS

Mont Charvin

Annecy

Fleischwaren aus Doussard

PLATTE AUFSCHNITT
FÜR 2 PERSONEN

12€

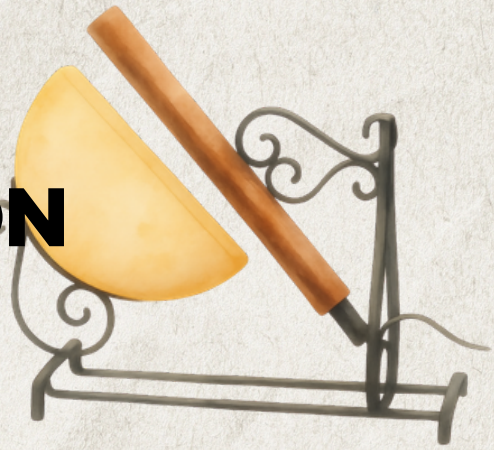
- ROHSCHINKEN 12 MONATE,
- SALAMI "LE CAMPAGNARD"
- GERÄUCH. SCHWEINEFILET "L'ÉPICÉA"
- "LONZO" (BACON)
- KOCHSCHINKEN

PLATTE FRETI
FÜR 2 PERSONEN

17€

- ROHSCHINKEN 12 MONATE
- TROCKENFLEISCH "TAVAILLON"
- ENTENBRUST,
- GERÄUCHERTE SALAMI
- COPPA

RACLETTE
VOM LAIB **À DISCRÉTION**



SERVIERT MIT KARTOFFELN,
ESSIGGURKEN UND SILBERZWIEBELN.

**GUTE NACHRICHT: UNSERE RACLETTES GIBT ES AUCH SCHON AB EINER PERSON!
WIRD AN EINEM TISCH EIN RACLETTE À DISCRÉTION BESTELLT,
BITTEN WIR DIE ANDEREN GÄSTE, EIN HAUPTGERICHT ZU BESTELLEN.**

Danke für Ihr Verständnis

DIE RACLETTE-KÄSE

SAVOYEN



	PREIS PRO PERSON
BAUERN-RACLETTE DE SAVOIE G.G.A. MILD UND SCHMELZEND, MINDESTENS 9 WOCHEN GEREIFT BAUERNKÄSE AUS ROHMILCH	**22€**
TOMME DE MONTAGNE TYPISCHER TOMME, CREMIG UND KRÄFTIG, HERGESTELLT AUF ÜBER 700 METERN HÖHE ROHMILCHKÄSE	**23€**

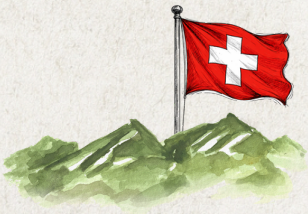
ZWISCHEN GENFERSEE UND JURA



	PREIS PRO PERSON
BLEU DE GEX AOP MILD UND CREMIG, SERVIERT MIT HERBEN ZARTBITTERSCHOKOLADEN-SPÄNEN ROHMILCHKÄSE	**26€**
MORBIER AOP FEIN, MILD UND CREMIG ROHMILCHKÄSE	**23€**

SCHWEIZ

Käse, gebürstet mit einer Lake aus Bergkräutern la "Sulz"



	PREIS PRO PERSON
APPENZELLER WÜRZIG, FRUCHTIG UND RAFFINIERT ROHMILCHKÄSE	**31€**

DIE AROMATISIERTEN

PREIS PRO PERSON

GERÄUCHERT — 26€
HOLZIGE NOTEN, DIE LIEBHABER VON KRÄFTIGEM KÄSE BEGEISTERN
BAUERNKÄSE AUS ROHMILCH, ÜBER BUCHENHOLZ GERÄUCHERT

BÄRLAUCH — 26€
DER FEINE GESCHMACK VON FRISCHEM KNOBLAUCH IM KÄSE
ROHMILCHKÄSE

TRÜFFEL — 30€
100% TRÜFFEL, OHNE KÜNSTLICHE AROMEN
ROHMILCHKÄSE



ZIEGE

PREIS PRO PERSON

LA CHÈVRE DE LU'CE — 32€
ALLE FEINHEITEN UND AROMEN DES ZIEGENKÄSES ALS RACLETTE, FEIN UND FRUCHTIG
CHÈVRERIE DE LU'CE (CRUSEILLES 74)
BAUERNKÄSE AUS ROHMILCH

DAZU

SAVOYER ROHSCHINKEN 12 MONATE	11.50€
GERÄUCHERTE SALAMI	10.50€
KOCHSCHINKEN, BESTE QUALITÄT	9.50€
GERÄUCHERTES SCHWEINEFILET "ÉPICÉA"	12.50€
SCHWEINEFILET "LONZO" (BACON)	12€
SALAMI "LE CAMPAGNARD"	10€
COPPA	8.50€
GETROCKNETE ENTENBRUST AUS DEM SÜDWESTEN	14€
RINDERTROCKENFLEISCH "TAVAILLON" BÜNDNER ART	18€
SALAT NATUR	3.50€
GRÜNER SALAT MIT TOMATEN	5.50€
ROHKOSTKORB FRISCHES, KNACKIGES ROHES GEMÜSE	10€
HAUSGEMACHTE PICKLES	4€



LA BRISGOTTE
DER STAR DES FRETI

SERVIERT FÜR **ZWEI PERSONEN**



SAVOYER BRISGOTTE

30€ PRO PRO PERSON

WEISSWEIN, COMTÉ 12 MONATE, COMTÉ 24 MONATE GRANDE RÉSERVE, MEULE TARENTAISE, GEREIFTER EMMENTALER

MIT SAVOYER ROHSCHINKEN 12 MONATE

SCHWEIZER BRISGOTTE

38€ PRO PRO PERSON

WEISSWEIN, VACHERIN FRIBOURGEOIS AOC ALPAGE, SCHWEIZER GRUYÈRE ALPAGE AOC

MIT RINDERTROCKENFLEISCH "TAVAILLON" BÜNDNER ART

SERVIERT MIT:



FÜR KINDER
BIS 10 JAHRE

12.50€

MINI CROZIFLETTE

BAUERN-REBLOCHON (GAEC LE VENT DES CIMES), **CROZETS** ZWIEBELN, SPECKWÜRFEL, CRÈME FRAÎCHE UND GEWÜRZE

mit Crozets aus Buchweizenmehl



oder

MINI TARTIFLETTE

BAUERN-REBLOCHON (GAEC LE VENT DES CIMES), KARTOFFELN ZWIEBELN, SPECKWÜRFEL, CRÈME FRAÎCHE UND GEWÜRZE



mit zwei Kugeln Eis nach Wahl



TRADITIONELLE GERICHTE

TARTIFLETTE MIT GRÜNEM SALAT — **18€**
BAUERN-REBLOCHON (GAEC LE VENT DES CIMES), KARTOFFELN, ZWIEBELN, SPECKWÜRFEL, CRÈME FRAÎCHE UND GEWÜRZE
- **VEGETARISCHE OPTION (OHNE SPECK)** — **17€**

TARTICHÈVRE MIT GRÜNEM SALAT — **19€**
ZIEGENKÄSE, KARTOFFELN, ZWIEBELN, SPECKWÜRFEL, CRÈME FRAÎCHE UND GEWÜRZE

TARTIBLEUE MIT GRÜNEM SALAT — **18€**
BLEU DE GEX, KARTOFFELN, ZWIEBELN, SPECKWÜRFEL, CRÈME FRAÎCHE UND GEWÜRZE

CROZIFLETTE MIT GRÜNEM SALAT — **20€**
BAUERN-REBLOCHON (GAEC LE VENT DES CIMES), **BUCHWEIZEN-CROZETS**, ZWIEBELN, SPECKWÜRFEL, CRÈME FRAÎCHE UND GEWÜRZE

CHTI'FLETTE MIT GRÜNEM SALAT — **18€**
MAROILLES, KARTOFFELN, ZWIEBELN, SPECKWÜRFEL, CRÈME FRAÎCHE UND GEWÜRZE

KOHLWURST MIT HAUSGEMACHTEM ALIGOT — **25€**
WURST VON "MONT CHARVIN" **MIT GRÜN- UND WEISSKOHL AUS DER REGION** (GENFERSEE)
TOMME BLANCHE (GAEC VENT DES CIMES) UND KARTOFFELN

HÄHNCHEN IN JURAWEIN MIT MORCHELN UND CREMIGER COMTÉ-POLENTA — **23€**
MAISHÄHNCHENBRUST (HERKUNFT FRANKREICH), JURAWEIN (ARBOIS), SAHNE UND MORCHELN

DIOT & PORMONIER MIT CREMIGER COMTÉ-POLENTA — **21€**
WÜRSTE AUS REINEM SCHWEINEFLEISCH VON "MONT CHARVIN", ZWIEBELN, GEWÜRZE, WEISSWEIN-TOMATEN-SAUCE

BERTHOUD MIT GRÜNEM SALAT, KARTOFFELN UND AUFSCHNITT — **23€**
GARANTIERT TRADITIONELLE SPEZIALITÄT: ABONDANCE (CA. 240G) MIT MADEIRA BETRÄUFELT, IM OFEN GESCHMOLZEN

MATOUILLE MIT GRÜNEM SALAT, KARTOFFELN UND AUFSCHNITT — **23€**
TOMME DE MONTAGNE AUS ROHMILCH (CA. 240G), WEISSWEIN, KNOBLAUCH UND GEWÜRZE

MONT D'OR AOP MIT GRÜNEM SALAT, KARTOFFELN UND AUFSCHNITT — **35€**
VACHERIN MONT D'OR AOP AUS ROHMILCH (400G-SCHACHTEL), WEISSWEIN, KNOBLAUCH UND GEWÜRZE
- **AUFPREIS NÜSSE & HONIG** — **+ 3.50€**
- **AUFPREIS TRÜFFEL** — **+ 5€**

GEBACKENER REBLOCHON MIT GRÜNEM SALAT, KARTOFFELN UND AUFSCHNITT — **25€**
HALBER BAUERN-REBLOCHON AUS ROHMILCH (CA. 240G) GAEC LE VENT DES CIMES, WEISSWEIN, KNOBLAUCH UND GEWÜRZE
- **AUFPREIS NÜSSE & HONIG** — **+ 3.50€**
- **AUFPREIS TRÜFFEL** — **+ 5€**

GEBACKENER CAMEMBERT MIT GRÜNEM SALAT, KARTOFFELN UND AUFSCHNITT — **25€**
GANZER ROHMILCH-CAMEMBERT (CA. 240G), THYMIAN
- **AUFPREIS NÜSSE & HONIG** — **+ 3.50€**
- **AUFPREIS TRÜFFEL** — **+ 5€**

HAUSGEMACHTE DESSERTS

FAISSELLE HANDWERKLICHE

Eine Faisselle ist ein Frischkäse aus Vollrohmilch, langsam abgetropft in einer gelochten Form (la faisselle) Cremig und leicht krümelig



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



CHEESECAKE KASTANIE **O D E R** HEIDELBEERE **7€**

VANILLE-CRÈME-BRÛLÉE **7€**

CREMIGER MILCHREIS & SALZBUTTER-KARAMELL UND PUFFREIS **7.50€**

PAVLOVA MIT ZITRONENCREME UND FRISCHEM OBST **7€**

GREYERZER DOPPELRAHM HAUSGEMACHTE SCHWEIZER MERINGUES & FRISCHES OBST **12€**

Zum Teilen für 2 Personen

SCHOKOLADEN-FONDUE MIT HASELNÜSSEN

FRISCHES OBST & MARSHMALLOWS



17€
FÜR ZWEI PERSONEN

EIS

Milcheis

- KAFFEE
- VANILLE
- SCHOKOLADE
- MARONEN-STÜCKCHEN
- MINZE-SCHOKO
- CHARTREUSE

Sorbets

- ERDBEERE
- HEIDELBEERE
- HIMBEERE
- ZITRONE
- APRIKOSE
- GÉNÉPI

1 Kugel 3.20€ | 2 Kugeln 6.20€ | 3 Kugeln 9€

Schlagsahne gratis auf Wunsch

UNSERE EISBECHER FINDEN SIE AUF UNSERER DESSERTKARTE

ENTDECKEN SIE UNSER TRIO AUS KÄSE-EIS

- CAMEMBERT
- ROQUEFORT-WALNUSS
- ZIEGE

10€

GLACES DES ALPES
maître artisan
Allonzier la caille