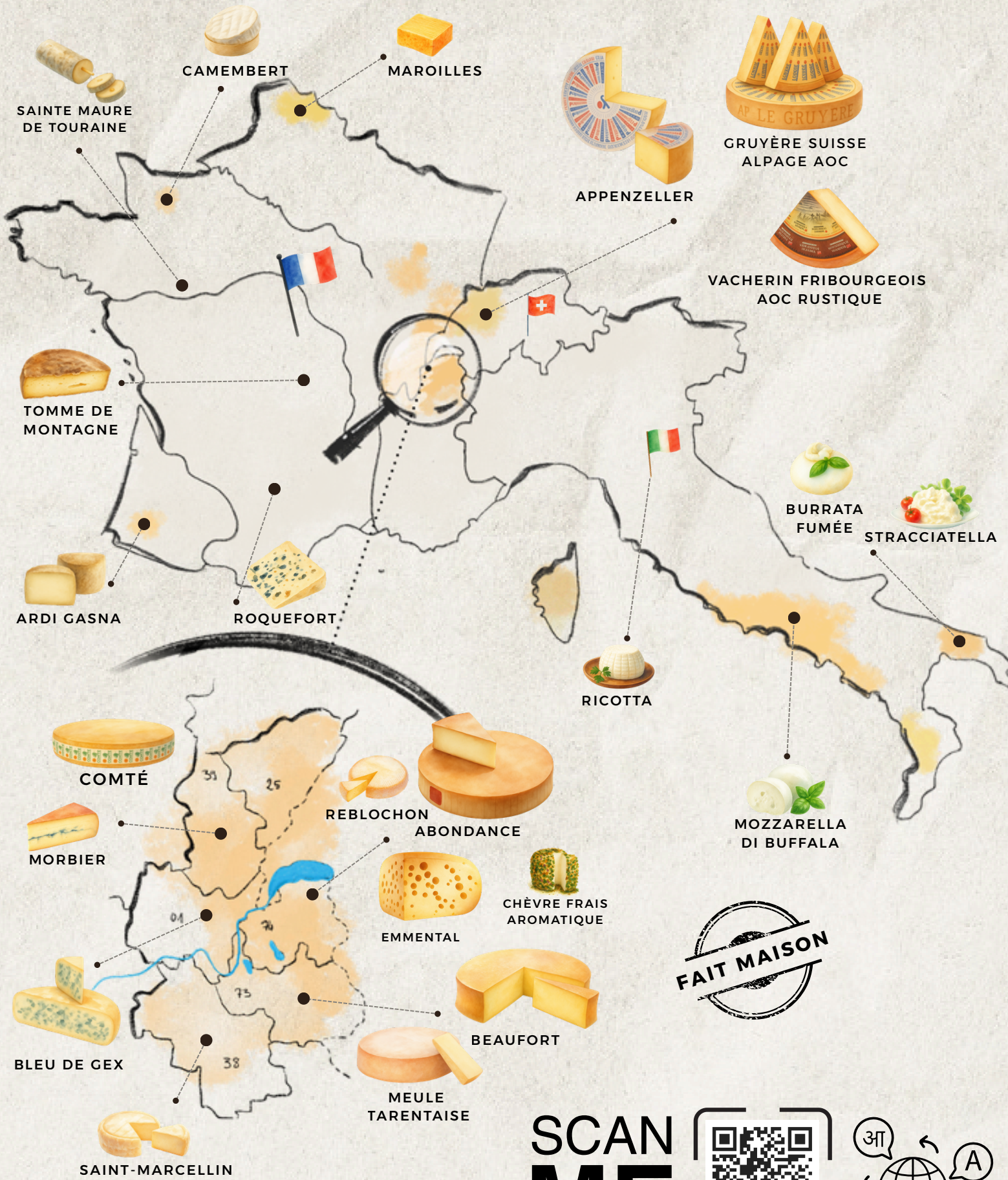
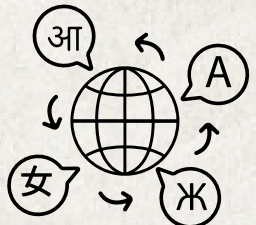


# LES FROMAGES DERRIÈRE CHACUN DE NOS PLATS



**FAIT MAISON**

**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 TOURAINÉ-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 <sub>12 MONATE</sub>	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, TARENDAISE MEULE, ALTER EMMENTAL

PREIS / PERSON

19,90 €

### DIE TRADITIONELLE SAVOYER FONDUE

WEISSWEIN UND 100% SAVOYARD-KÄSE

*Aufflammen bei  
Mark von Savoyen*



23 €

*Das authentische  
100% Savoyer Rezept*

### ZUM TOMME

WEISSWEIN, FRETI-MIX, MOUNTAIN TOMME KÄSE

*Aufflammen bei  
Mark von Savoyen*



23 €

### BERGKNOBlauch

WEISSWEIN, FRETI-MIX, WILDER KNOBLAUCH

*Aufflammen bei  
Genepi*



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, FRETI-MISCHUNG, SAINT-MARCELLIN

23 €

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

23 €

*Aufflammen bei Calvados*  **NORMANDE**  
WEISSWEIN, FRETI-MISCHUNG, ROHMILCH-CAMEROTT

23 €

**CHTI' FONDUE**  
WEISSWEIN, FRETI-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 EINGELEGTE	3,50 €
ROHKOSTKORB	10 €

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



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

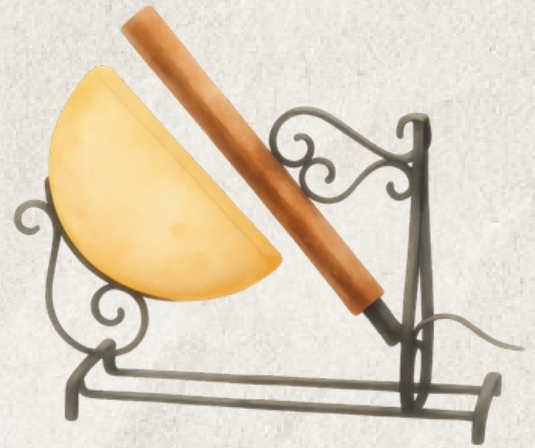
# RACLETTES IM GRILL

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

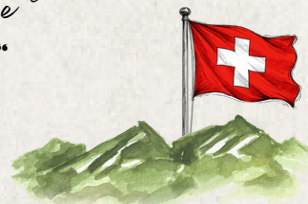
*Käse, der in einer Bergkräuterlake  
bestrichen wurde  
„Sulz“*

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, TARENTOISE-KÄSELAIB, GEREIFTER EMMENTALER  
SERVIERT MIT 12 MONATEN GEREIFTEM WIRBELSCHINKEN

30 €  
PRO PERSON



### 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

Mit Crozets →  
mit Mehl Buchweizen



### MINI TARTIFLETTE

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



mit  
zwei Kugeln Eis nach  
Wahl



# GERICHTE TRADITIONELL

**TARTIFLETTE** SERVIERT MIT GRÜNEM SALAT **18 €**  
 BAUERNHOF REBLOCHON (GAEC LE VENT DES CIMES), KARTOFFELN, ZWIEBELN, SPECK, CRÈME FRAÎCHE UND GEWÜRZE

**TARTICHÈVRE** SERVIERT MIT GRÜNEM SALAT **19 €**  
 ZIEGENKÄSE, KARTOFFELN, ZWIEBELN, SPECKWÜRFEL, SAUERRAHM UND GEWÜRZE

**TARTIBLEUE** SERVIERT MIT GRÜNEM SALAT **18 €**  
 BLEU DE GEX-KÄSE, KARTOFFELN, ZWIEBELN, SPECK, CRÈME FRAÎCHE UND GEWÜRZE

**CROZIFLETTE** SERVIERT MIT GRÜNEM SALAT **19,50 €**  
 BAUERNHOF REBLOCHON (GAEC LE VENT DES CIMES), KROZETS, ZWIEBELN, SPECKSTÜCKE, CREME UND GEWÜRZE

*Mit Crozets →  
mit Mehl Buchweizen*



 **CHTI'FLETTE** SERVIERT MIT GRÜNEM SALAT **19 €**  
 Maroilles-Käse, Kartoffeln, Zwiebeln, Speckwürfel, Sauerrahm und Gewürze  
*Der wahre Geschmack des Nordens*

 **GEFÜLLTE AUBERGINEN MIT ZIEGENKÄSE** **17 €**  
 ZWIEBELN, TOMATEN, KRÄUTER, ROHMILCH-RÄUCHERKÄSE, ZIEGENKÄSE (PASTEURISIERT)

**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 GETRÄNKT UND IM OFEN GESCHMACKT



 **MATOUILLE** SERVIERT MIT GRÜNEM SALAT, KARTOFFELN UND AUFGEWÜRZTEM FLEISCH **23 €**  
 ROHMILCH-BERCKÄSE (CA. 120 G), WEISSWEIN, KNOBLAUCH UND GEWÜRZE

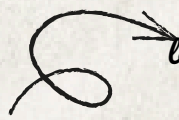
**GERÖSTETER REBLOCHON** SERVIERT MIT GRÜNEM SALAT, KARTOFFELN UND AUFGEWÜRZTEM FLEISCH **26 €**  
 EIN HALBER REBLOCHON VOM BAUERNHOF, HERGESTELLT AUS ROHMILCH (GAEC LE VENT DES CIMES), WEISSWEIN, KNOBLAUCH UND GEWÜRZEN.

*Ergänzen Trockenfrüchte  
Und Honig +3,50 €*

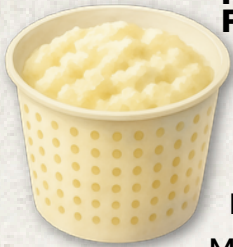
**GERÖSTETER CAMEMBERT** SERVIERT MIT GRÜNEM SALAT, KARTOFFELN UND AUFGEWÜRZTEM FLEISCH **26 €**  
 ROHMILCH-CAMEMBERT (CA. 240 G), THYMIAN

*Ergänzen Trockenfrüchte  
Und Honig +3,50 €*

# DESSERTS HEIM

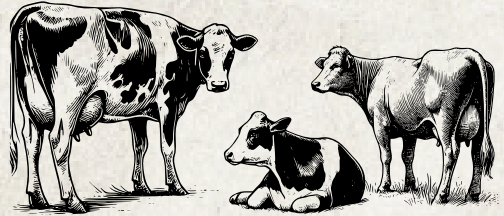


*Faisselle ist ein frischer, weißer Käse aus roher Vollmilch, der langsam in einer perforierten Form (der Faisselle) abgetropft wird. Seine Textur ist glatt und leicht klumpig.*



## 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 €**



*Allonzier die Wächel*