



Willkommen – Welcome - Bienvenido
Restaurant de La Maison du Gruyère

Speisekarte – Menu – Menú

Ouvert 7/7 - Cuisine non-stop

Christian et Eva Chassot



026/921.82.44

restaurant@lamaisondugruyere.ch

www.lamaisondugruyere.ch



**LA MAISON
DU GRUYÈRE**

FROMAGERIE DE DÉMONSTRATION



Salate-Salads-Ensaladas

<i>Grüner Salat</i>	5.- / 7.-
Green salad	
Ensalada verde	
<i>Gemischter Salat</i>	8.50 / 12.50
Mixed salad	
Ensalada mixta	
<i>Salat mit Gruyère AOP</i>	14.50
Salad with Gruyère AOP	
Ensalada con queso Gruyère AOP	
<i>Endiviensalat mit Gruyère AOP und Nüsse</i>	15.50
Endive salad with Gruyère AOP and nuts	
Ensalada de endibias con queso Gruyère AOP y nueces	

Suppen-Soups-Los potajes

<i>Lauchrahm</i>	10.-
Cream of leek	
Crema de puerros	
<i>Kraftbrühe mit Kräutern und Gruyère AOP</i>	9.-
Consommé with fine herbs and Gruyère AOP	
Consomé de hierbas finas y queso Gruyère AOP	
<i>Gemüsebrühe mit Nudeln und Gruyère AOP</i>	9.50
Vegetable stock with vermicelli and Gruyère AOP	
Caldo de legumbres con fideos y queso Gruyère AOP	

Traditionnelle Gerichte-Traditional dishes-Los platos tradicionales



Die Chalet Suppe serviert mit Croutons und geriebenem Gruyère AOP 18.50

Soup of the chalet with croutons and grated Gruyère AOP

Sopa del chalet con dados de pan tostado y queso rallado Gruyère AOP

Alpenmakkaroni (Makkaroni, Rahm, Zwiebeln und Gruyère AOP) 19.50

Macaronis of the chalet (Macaronis, cream, onions and Gruyère AOP)

Macarrones del chalet servidos en un recipiente típico de madera

(Macarrones, crema, cebolla y queso Gruyère AOP)

Holzplättli mit Trockenfleisch 100gr. / 25.-

Wooden plate with dried beef meat

Tabla de cecina

Holzplättli mit gekochtem Beinschinken 250gr. / 24.50

Wooden plate with smoked ham

Tabla de jamón (lacón)

Holzplättli « Greyerzer » (gekochter Beinschinken, heimische Rauchwurst, geräucherter Speck, Gruyère AOP und Freiburger Vacherin AOP) 27.-

Wooden plate of „Gruyère“(smoked ham, sausage, bacon, Gruyère AOP and Vacherin Fribourgeois AOP)

Tabla “gruérienne” (jamón, salchichón, tocino, queso Gruyère AOP y queso Vacherin Fribourgeois AOP)

Gerichte mit Gruyère AOP-Käse - Gruyère AOP dishes

Los platos con queso Gruyère AOP

Fondue halb-halb (Gruyère AOP und Freiburger Vacherin AOP) 24.-

Serviert mit Brot und Kartoffeln

Cheese fondue (Gruyère AOP and Vacherin Fribourgeois AOP)

Served with bread and potatoes

Fondue mitad-mitad (queso Gruyère AOP y queso Vacherin Fribourgeois AOP)

Servida con pan y patatas



Essiggurken und Zwiebeln Teil pickles and onions portion-pepinillos y cebollas porción 3.50

Käse-Quiche (Gruyère AOP) mit Salatgarnitur 21.50

Cheese quiche of Gruyère AOP and salad

Quiche con queso Gruyère AOP y ensalada mixta

Quiche (Gruyère AOP, Schinken und Speck) mit Salatgarnitur 22.50

Cheese quiche with Gruyère AOP, ham and bacon

Quiche campesina (queso Gruyère AOP, lacón y cecina)

Käsekrappen (Gruyère AOP) mit Salatgarnitur 21.50



Cheese fritters of Gruyère AOP and salad

Buñuelos de queso Gruyère AOP y su ensalada mixta

Käseravioli (Gruyère AOP) mit Salatgarnitur 19.50

Fried raviolis of Gruyère AOP and salad

Raviolis fritos de queso Gruyère AOP y su ensalada mixta

<i>Käseschnitte</i>	21.50	
Cheese toast with Gruyère AOP		
Pan con costra/crujiente de queso Gruyère AOP (cocinado al horno y bien tostado)		
 <i>Käseschnitte mit Ananas und Ei</i>	 23.50	
Cheese toast with pineapple and egg		
Pan con costra/crujiente de queso Gruyère AOP, piña y huevo		
 <i>Käseschnitte mit Schinken und Ei</i>	 24.50	
Cheese toast with ham and egg		
Pan con costra/crujiente de queso Gruyère AOP, jamón y huevo		
 <i>Risotto mit Gruyère AOP</i>	 19.50	
Gruyère AOP risotto		
Risotto de queso Gruyère AOP		
 <i>Risotto mit Gruyère AOP und Pilzen</i>	 22.-	
Gruyère AOP risotto with mushrooms		
Risotto de queso Gruyère AOP y steas frescas		
 <i>Holzplättli mit Gruyère AOP (6, 8,10 Monate)</i>	 15.-	
Wooden plate with Gruyère AOP (6, 8, 10 months)		
Tabla de quesos Gruyère AOP (6,8 y 10 meses)		
 <i>Holzplättli mit Gruyère AOP (6.8.10 Monate,Alpage und Freiburger Vacherin AOP)</i>	 19.-	
Wooden plate with Gruyère AOP (6, 8, 10 months, Alpage and Vacherin Fribourgeois AOP)		
Tabla de quesos Gruyère AOP (6, 8,10 meses y alpino, Vacherin Fribourgeois AOP)		

Röstis – Los röstis

<i>Mit Gruyère AOP</i>	20.-
With Gruyère AOP cheese	
Con queso Gruyère AOP	
<i>Mit Gruyère AOP und Gemüse</i>	23.50
With Gruyère AOP cheese and vegetables	
Con legumbres y queso Gruyère AOP	
<i>Mit Speck und Ei</i>	23.50
With bacon and egg	
Con tocino y huevo	
<i>Mit Beinschinken und Ei</i>	24.50
With ham and egg	
Con lacón y huevo	
<i>Mit Beinschinken und Gruyère AOP</i>	24.50
With ham and Gruyère AOP	
Con lacón y queso Gruyère AOP	
<i>Mit Pilzen und Gemüse</i>	25.-
With mushroom sauce and vegetables	
Con champiñones frescas y legumbres	
Röstizza Florentina	22.-
Röstizza Prosciutto	24.-
Zuschlag für Spiegelei – extra charge for egg – suplemento de huevo frito	2.50

Karte für Kinder - Children menus - El menú para los niños

Spaghetti Natur 6.50

Spaghetti

Espagueti al natural

Spaghetti mit Tomatensauce 9.50

Spaghetti Napolitan

Espagueti a la napolitana

Chicken nuggets, Frites und Salat 10.-

Chicken nuggets, fries and salad

Chicken nuggets, patatas fritas y ensalada

Mini-Steak, Frites und Gemüse 10.-

Mini beefsteak, fries, vegetable

Pequeño filete de buey, patatas fritas y legumbres

Gehackte Rindersteak, Frites und Gemüse 11.-

Hashed beefsteak, fries and vegetable

Hamburguesa de carne de buey, patatas fritas y legumbres

Menüs – Menus – Los menús

Menu de l'Alpage à 35.-

Die Chaletsuppe serviert mit Croutons und geriebenem Gruyère AOP

Soup of the chalet with croutons and grated Gruyère AOP

Sopa del chalet con dados de pan tostado y queso rallado Gruyère AOP

Alpenmakkaroni (Makkaroni, Rahm, Zwiebeln und Gruyère AOP)

Macaronis of the chalet (Macaronis, cream, onions and Gruyère AOP)

Macarrones del chalet (macarrones, crema, cebolla y queso Gruyère AOP)

Meringue und Doppelrahm aus dem Greyerzerland

Meringue with double cream of Gruyère

Merengues con crema doble de la Gruyère



Menu gruérien à 44.-

Holzplättli mit Trockenfleisch - Wooden plate with dried beef meat - Tabilla de cecina

Fondue halb-halb (Gruyère AOP und Freiburger Vacherin AOP)

Serviert mit Brot, Kartoffeln, Silberzwiebeln und Essiggurken

Cheese fondue (Gruyère AOP and Vacherin Fribourgeois AOP)

Served with bread, potatoes, onions and gherkins

Fondue mitad-mitad (queso Gruyère AOP y queso Vacherin Fribourgeois AOP)

servida con pan, patatas, cebollas pequeñas y pepinillos

Himbeeren, Meringue und Doppelrahm aus dem Greyerzerland

Raspberries, meringue and double cream of Gruyère

Frambuesas, merengue y crema doble de la Gruyère



Le traditionnel à 48.-

Käse-Quiche (Gruyère AOP) mit Salatgarnitur

Cheese quiche of Gruyère AOP and salad

Quiche con queso Gruyère AOP y ensalada mixta

Bauernschinken, Rauchwurst und gerauchter Speck

Geschmorte Bohnen und Salzkartoffeln

Smoked ham, bacon and sausage

Braised beans – boiled potatoes

Lacón. Tocino y salchichón

Judías verdes asadas y patatas al natural

Himbeeren, Meringue und Doppelrahm aus dem Greyerzerland

Raspberries, meringue and double cream of Gruyère

Frambuesas, merengue y crema doble de la Gruyère



Fisch - Fish – El pescado

Forellenfilets nach Müllerinnenart und gemischtem Salat

29.-

Trout fillets in butter with mixed salad

Filete de trucha rebozado con harina con ensalada mixta

Wahlweise mit Pommes Frites, Reis oder Salzkartoffeln

Choice of fries, rice, or boiled potatoes

Viene acompañado de : patatas fritas, arroz o patatas al natural

Fleisch – Meat – Las carnes

Bauernschinken, Rauchwurst und geräucherter Speck 29.-

Geschmorte Bohnen und Salzkartoffeln

Smoked ham, bacon and sausage, braised beans – boiled potatoes

Lacón tocino y salchichón, judías verdes asadas y patatas al natural



Steak vom Rindfleisch 29.-

Steak of beef

Bistec de buey

Entrecôte vom Rindfleisch 37.-

Entrecôte of beef

Entrecot de buey

Saucen -Sauces- Salsas a escoger :

Kräuterbutter mit Gruyère AOP - Herbs butter with Gruyère AOP - Mantequilla de hierbas y queso Gruyère AOP 2.-

Pilzesauce – Mushroomsauce - salsa de setas 4.-

Grüne Peffersauce mit Whiskey - green pepper and Whiskey sauce - salsa de pimienta y Whiskey 2.-

Schweineschnitzel mit Gruyère AOP und Tomate 28.-

Escalope of pork with tomato and Gruyère AOP

Escalope de cerdo (tomate y queso Gruyère AOP)

Schweineschnitzel mit Pilzesauce 29.-

Escalope of pork with mushroomsauce

Escalope de cerdo y salsa de champiñones

Fleisch – Meat – Las carnes

Hühnerbrust an Limesauce 26.-

Chicken cutlet with lime sauce

Suprema de ave con salsa de lima

Huhn Cordon bleu mit Gruyère AOP und Schinken 27.-

Cordon bleu of chicken with Gruyère AOP and ham

Cordon-bleu de pollo con queso Gruyère AOP y jamón

Diese Gerichte werden wahlweise mit Pommes Frites, Reis, Nudeln oder Röstli Kroketten und mit frischen Gemüsen serviert.

The meat plate is accompanied by an assortment of seasonal vegetables and choice of fries, rice, pasta or croquettes rösti.

Las carnes van acompañadas de una combinación de legumbres de temporada y a escoger entre : patatas fritas, arroz, pasta o croquetas de rösti.

Ursprung von unserem Fleisch- Origin of the meats – Procedencia de nuestras carnes:

Rindfleisch – beef – res : CH

Huhn - Chicken - Pollo : FR

Schweinefleisch – Pork – Puerco : CH

Preis pro Person in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer und Service

Price per person in Swiss francs, include VAT and service

Precio por persona en francos suizos, IVA y servicio incluido



Produits du Terroir
du Pays de Fribourg
Produkte aus dem
Freiburgerland



Spécialités fribourgeoises
Freiburger Spezialitäten
Fribourg Region's specialities

Provenance de nos produits du Terroir :



Fromagerie de Pringy, Jacques et Nicolas Ecoffey, 1663 Pringy



Fromagerie de Pringy, Jacques et Nicolas Ecoffey, 1663 Pringy

Le jambon de la borne :

Christophe Wicht, Jambon d'or, 1677 Pres-vers-Siviriez

Les meringues : Domino, 1663 Epagny

La crème double de la Gruyère :

Fromagerie de Pringy, Jacques et Nicolas Ecoffey, 1663 Pringy

Le vin cuit :

Fromagerie Moléson SA, 1694 Orsonnens

Les vins :

Cave de la Tour, Jean – François et Jocelyne Biolley, 1787 Môtier

Château de Praz, Marylène et Louis-Charles Bovard-Chervet, 1788 Praz

Etat de Fribourg, Domaine des Faverges, 1071 St.-Saphorin

L'eau-de-vie de Poire à Botzi et La Grande Gruyère

Distillerie Morard Paul et Fils, 1645 Le Bry