

Café · Restaurant
des Remparts



Bienvenue et bon appétit !

Pour l'apéro ou l'entrée

Als Aperitif oder Vorspeise / Starters & nibbles / Para el aperitivo o como entrante

Planchette, charcuterie et fromage 	26.-
Brettchen, Wurstwaren und Käse / Platter, cold cuts, and cheese / Tabla de embutidos y quesos	
Assiette fromage	19.90
Käseplatte / Cheese plate / Plato de quesos	
Petite assiette viande séchée	15.-
Kleine Platte mit Trockenfleisch / Small plate of dried meat / Plato pequeño de carne seca	
Flûtes au fromage	7.50
Käseflöten / Cheese sticks / Grisines de queso	
Flûtes au sel	7.50
Salzflöten / Salted flutes / Grisines de sal	

Nos entrées

Unsere Vorspeisen / Our starters / Nuestras entradas

Crème de légumes (L, C)	10.-
Gemüse suppe / Vegetables soup / Crema de verduras	
Salade verte (M, O, C)	8.-
Grüner salat / Green salad / Ensalada verde	
Salade verte et fromage Gruyère (M, L)	12.-
Grüner salat mit Gruyère-Käse/ Green salad with Gruyère-cheese / Ensalada verde con queso Gruyère	
Salade mêlée (M, C, O)	11.-
Gemischter salat / Mixed salad / Ensalada mixta	
Terrine maison (M, O, C) 	21.-
Hausgemachte Terrine / Homemade terrine / Terrina casera	
Feuilleté aux champignons (G, L)	19.-
Pilz-blätterteigkissen / Puff pastry with mushrooms / Hojaldre con crema de champiñones	

Mets froids

Kalte Speisen / Cold dishes / Platos fríos

Assiette de viande séchée

25.-

Bündnerteller trockenfleisch / Platter of dry meat / Plato de carne seca

Grande salade mêlée (O, C) avec sauce française (O, L, M, C)

20.-

Salatteller mit Französische Sauce / Large mixed salad with French sauce / Ensalada mixta grande y salsa francesa

Portion de fromage gruyère

14.-

Stück Gruyère-Käse / Portion of Gruyère cheese / Porción de queso gruyère

Portion de fromage gruyère et vacherin

16.-

Portion von Gruyère- und Vacherin-Käse / Portion of Gruyère and Vacherin cheese / Porción de queso gruyère y vacherin

Supplément couvert

5.-

Zuschlag für Überdachung / Covered supplement / Suplemento cubierto

Nos fondues

Unsere Fondues / Our fondues / Nuestras fondues

Fondue moitié-moitié avec pain (G) et pommes de terre (vin, bière ou eau) 28.-

Käsefondue moitié-moitié mit Brot und Kartoffeln (Wein, Bier oder Wasser) / Half-and-half cheese fondue with bread and potatoes (wine, beer or water) / Fondue mitad y mitad con pan y patatas (vino, cerveza o agua)

Fondue au vacherin (se mange tiède) avec pain (G) et pommes de terre 29.-

Fondue mit Vacherin (wird lauwarm gegessen) mit Brot und Kartoffeln / Vacherin fondue (served warm, not hot) with bread and potatoes / Fondue de vacherin (se come tibia) con pan y patatas.

+ Cornichons & oignons 3.-

+ Gürkchen & Zwiebeln / + Pickles & onions / + Pepinillos & cebollas

+ coup du milieu (kirsch) 6.-

+ Kirsch Mittelstreich / + Middle stroke (kirsch) / + Coup du milieu (kirsch)

Supplément couvert 5.-

Zuschlag für Überdachung / Covered supplement / Suplemento cubierto

Mets au fromage

Mets au fromage / Cheese dishes / Platos con queso

Raclette avec pommes de terre, oignons et cornichons

29.-

Raclette mit Kartoffeln, Zwiebeln und Gewürzgurken /
Raclette with potatoes, onions, and pickles / Raclette con
patatas, cebollas y pepinillos

Croûte au fromage gruyère (M), petite salade verte (M, O, C) (+ supplément œuf)

22.-
(+ 2.-)

Gratinierter Gruyère-Käse, kleiner grüner Salat (+ Ei-Zusatz) / toasted bread with melted Gruyère cheese, small green salad (+ egg supplement) / Pan tostado con queso gruyère, ensalada verde pequeña (+ suplemento por huevo)

Croûte au fromage gruyère, jambon, (M) petite salade verte (M, O, C) (+ supplément œuf)



25.-
(+ 2.-)

Käse-Gruyère-Kruste, Schinken, kleiner grüner Salat (+ Ei-Zusatz) / Gruyère cheese and ham crust, small green salad (+ egg supplement) / Pan tostado con queso gruyère derretido, jamón y ensalada verde (+ suplemento con huevo)

Quiche gruérienne (L, G, O), petite salade verte (M, O, C)

24.-

Gruyère-Quiche, kleiner grüner Salat / Gruyère quiche, small green salad / Tarta gruérienne con ensalada verde pequeña

Tartiflette gruérienne (C), petite salade verte (M, O, C)



24.-

Grießiger Tartiflette, kleiner grüner Salat / Gruyère tartiflette, small green salad / Gratinado de patatas con jamón y tocino al horno con ensalada verde pequeña

Sans petite salade verte (M, O, C)

-3.-

Ohne kleinen grünen Salat / Without a small green salad / Sin ensalada verde pequeña

Supplément couvert

5.-

Zuschlag für Überdachung / Covered supplement / Suplemento cubierto

Mets variés

Verschiedene Gerichte / Varied selection / Platos variados

Soupe de chalet, croûtons, fromage râpé (G, L) 20.-

Hüttensuppe, croûtons, geriebener käse / Soup of chalet, vegetables, croutons, cheese / Sopa de verduras, crutones, queso rallado

Filets de truite aux amandes meunières, pommes nature, légumes (G, L, C) 32.-

Forellenfilets mit mandeln, kartoffeln / Filet of trout with almonds, potatoes / Filet de trucha con almendras molidas, patatas al natural y verduras.

Feuilleté aux champignons (G, L) 29.-

Pilz-Blatterteigkissen / Puff pastry with mushrooms / Hojaldre con crema de champiñones

Macaronis de chalet avec jambon et lardons (G, L) 24.-

Chalet-Makkaroni mit Schinken und Speckwürfeln / Chalet-style macaroni with ham and bacon / Macarrones de montaña con jamón y tocino

Spaghettis sauce bolognaise (G, C) 23.-

Spaghetti Bolognese / Spaghetti with Bolognese sauce / Espaguetis con salsa boloñesa

Portion de rösti :

Portion Rösti / Portion of rösti / Porción de rösti

Nature 19.-

Natur / Plain / natural

Œuf ou fromage ou jambon 21.-

Ei oder Käse oder Schinken / Egg or cheese or ham / Huevo o queso o jamón

Complet, fromage, jambon, œuf 23.-

Vollständig, Käse, Schinken, Ei / Fully loaded, cheese, ham, egg / Completo, queso, jamón, huevo

Supplément couvert 5.-

Zuschlag für Überdachung / Covered supplement / Suplemento cubierto

Omelette (O) :

Omelett / Omelette / Tortilla

Nature, petite salade verte

15.-

Natur, kleiner grüner Salat / Plain, small green salad / Natural, pequeña ensalada verde

Jambon, petite salade verte

19.-

Schinken, grüner salat / Ham, green salad / Jamón, ensalada verde pequeña

Fromage, petite salade verte

19.-

Käse, grüner salat / Cheese, green salad / Queso, ensalada verde pequeña

Mixte, jambon et fromage, petite salade

21.-

Gemischt, Schinken und Käse, kleiner Salat / Mixed, ham and cheese, small salad / Mixta, jamón y queso, ensalada pequeña

Sans salade verte (M, O, C) :

-3.-

Ohne grüner salat / No green salad / Sin ensalada verde

Portion de frites

8.50

Portion Pommes frites / Side of fries / Porción de patatas fritas

Assiette de légumes (C)

16.-

Gemüseteller / Vegetable plate / Plato de verduras

Supplément couvert

5.-

Zuschlag für Überdachung / Covered supplement / Suplemento cubierto

Nos viandes

Unser Fleisch / Our meats / Nuestras carnes

Broche au feu (G) : bœuf, porc, poulet, frite et petite  39.-
salade mêlée (L, M, J) (à cuire soit même), avec sauce cocktail (G,O) et tartare (O)

Spieß vom Grill: Rind, Schwein, Huhn, Pommes frites und kleiner gemischter Salat (selbst zu kochen), mit Cocktailsauce und Tartarsauce / Skewer on the grill: Beef, pork & chicken skewers (cook yourself), fries, and a small mixed salad , with cocktail sauce and tartar sauce / Brocheta a la parrilla: ternera, cerdo, pollo, patatas fritas y ensalada mixta (para cocinar uno mismo), con salsa cóctel y tártara

Côtelette de porc, frites, petite salade mêlée (G)  27.-

Schweinekotelett, Pommes Frites, kleiner gemischter Salat / Pork chop, fries, small mixed salad / Chuleta de cerdo, patatas fritas, ensalada mixta pequeña

Filets mignons de porc au champignons, frites, légumes  39.-
(G, L, C)

Schweinefilets mit Champignons, Pommes Frites, Gemüse / Pork tenderloins with mushrooms, fries, vegetables / Filetes mignon de cerdo con champiñones, patatas fritas y verduras

Steak de bœuf sauce café de Paris, frites, légumes (L, C) 36.-

Rindersteak mit Sauce Café de Paris, Pommes frites, Gemüse / Beef steak with Café de Paris sauce, fries, vegetables / Steak de ternera con salsa Café de París, patatas fritas y verduras.

Filet de bœuf sauce Remparts, frites, légumes 46.-
(G, L, M, C)

Rinderfilet mit Remparts-Sauce, Pommes Frites, Gemüse / Beef fillet with Remparts sauce, fries, vegetables / Filete de ternera con salsa Remparts, patatas fritas y verduras

Rôti de bœuf lardé, frites, légumes (G, C) 29.-

Gefüllter Rinderbraten, Pommes frites, Gemüse / Roast beef with bacon, fries, vegetables / Estofado de ternera con tocino, patatas fritas y verduras

Supplément couvert 5.-

Zuschlag für Überdachung / Covered supplement / Suplemento cubierto

Jambon chaud, saucisson, saucisse, lard, choux, pommes nature (C)

29.-

Warmer Schinken, Wurst, Bratwurst, Speck, Kohl, frische Äpfel / Hot ham, sausage, sausage link, bacon, cabbage, potatoes / Jamón caliente, salchichón, salchicha, tocino, col, patatas al natural.

Les viandes sur ardoise

Fleischgerichte auf Schieferplatten / Meats on slate / Carnes a la piedra

Bœuf (250gr / 200gr)

45.- / 40.-

Rindfleisch / Beef / Carne de ternera

Rack d'agneau (250gr / 200gr)

45.- / 40.-

Lammkarree / Rack of lamb / Costillas de cordero

Poulet (250gr / 200gr)

36.- / 31.-

Huhn / Chicken / Pollo

Servis avec légumes, frites et trois sauces : Moutarde gros grains (M), Tartare, Café de Paris

Serviert mit Gemüse und Pommes und drei Soßen: Grobkorn-Senf, Tartar, Café de Paris / Served with vegetables and fries and three sauces: Whole-grain mustard, Tartar, Café de Paris / Servido con verduras, patatas fritas y tres salsas: mostaza, café de Paris, tàrtara

Supplément couvert

5.-

Zuschlag für Überdachung / Covered supplement / Suplemento cubierto

Les enfants (moins de 12 ans)

Kinder (unter 12 Jahren) / Children (under 12 years old) / Niños (menores de 12 años)

Macaroni de chalet (lard et jambon) (L, G, )	14.-
Chalet-Makkaroni (Speck und Schinken) / Chalet macaroni (bacon and ham) / Macarrones de montaña (tocino y jamón)	
Spaghettis sauce bolognais (G)	14.-
Spaghetti mit Bolognese-Sauce / Spaghetti with Bolognese sauce / Espaguetis con salsa boloñesa	
Spaghettis sauce tomate (G, C)	13.-
Spaghetti mit Tomatensauce / Spaghetti with tomato sauce / Espaguetis con salsa de tomate	
Pâtes nature (G)	10.-
Natürlicher Teig / Plain pasta / Pasta natural	
Chicken frites, carottes (G)	14.-
Hähnchen mit Pommes, Karotten / Chicken neggets with fries, carrots / Nuggets de pollo, patatas fritas, zanahorias	
Mini pizza jambon, fromage (G, L, O )	12.-
Mini-Pizza Schinken, Käse / Mini ham and cheese pizza / Mini pizza de jamón y queso	
Mini pizza au fromage (G, L, O)	11.-
Mini-Käsepizza / Mini cheese pizza / Mini pizza con queso	
Mini steak (100gr), frites, carottes, café paris	21.-
Mini-Steak (100g), Pommes frites, Karotten, Pariser Kaffee / Mini steak (100g), fries, carrots, Café de Paris sauce / Mini filete (100g), patatas fritas, zanahorias, salsa Café de Paris.	
Fondue moitié-moitié (120gr)	15.-
Fondue moitié-moitié (120g) / Half-and-half fondue (120g) / Fondue mitad y mitad (120g)	

Provenance des Viandes, Poissons et pains :

Herkunft von Fleisch, Fisch und Brot / Origin of meat, fish and bread / Procedencia de las carnes, pescados y panes

Bœuf (Rindfleisch / Beef / Ternera)

Suisse

Porc (Schweinefleisch / Pork / Cerdo)

Suisse

Poulet (Huhn / Chicken / Pollo)

Suisse

Agneau (Lammfleisch / Lamb / Cordero)

Nouvelle-Zélande

Truite (Forelle / Trout / Trucha)

Elevage Suisse

Pain (Brot / Bread / Pan)

Boulangerie Au Sâlois à Sâles, Suisse

Fournisseur : produit du terroir

Lieferant: regionales Produkt / Supplier: local produce / Proveedor: producto local

Laiterie Ben-Alp, Bulle :

Fondue moitié-moitié, raclette et caramel

Fondue moitié-moitié, Raclette und Karamell / Half-and-half fondue, raclette and caramel / Fondue mitad y mitad, raclette y caramelo

Fromagerie la Roche :

Fondue vacherin, moitié-moitié, raclette et caramel

Vacherin, Gruyère, Vacherin-Fondue, Fondue moitié-moitié und Karamell / Vacherin, Gruyère, vacherin fondue, half-and-half fondue and caramel / Vacherin, Gruyère, fondue vacherin, fondue mitad y mitad y caramelo

Boucherie du Centre à Bulle :

Jambon, saucisson, saucisse, saucisse sèche, langue et rôti lardé

Schinken, Salami, Wurst, Trockenwurst, Zunge und Braten spicken / Ham, salami, sausage, dry sausage, tongue and roast bacon / Jamón, salchichón, salchicha, salchicha seca, lengua y estofado de ternera con tocino.

Marché des Chandines à Delley-Portalban :

Pommes de terre

Kartoffeln / Potatoes / Patatas

Liste des Allergènes:

Liste des Allergene / List of Allergens / Lista de alérgenos

Pain (G)

Brot / Bread / Pan

 **Contient du porc** (Schweinefleisch / Pork / cerdo)

C = Céleri (Sellerie / Celery / Apio)

F = Fruit à coque (Nüsse / Nuts / Frutos secos)

G = Gluten

J = Soja

L = Lait (Milch / Milk / Leche)

M = Moutarde (Senf / Mustard / Mostaza)

O = Oeuf (Ei / Egg / Huevo)

S = Sésame (Sesam / Sesame / Sésamo)

Mollusque, crustacés, arachide, lupin, poisson

Weichtiere, Krebstiere, Erdnüsse, Lupinen, Fisch

Molluscs, crustaceans, peanuts, lupin, fish

Moluscos, crustáceos, cacahuètes, altramuces, pescados

Supplément couvert

Zuschlag für Überdachung / Covered supplement / Suplemento cubierto

5.-

Nos minérales

Mineralgetränke / Soft Drinks / Bebidas sin alcohol

Henniez gazeuse ou plate / 33cl / 50cl / 75cl	4.50 / 5.30 / 7.30
Coca-Cola / Coca-Cola zéro / 33cl	4.90
Sinalco / Sprite / Ice Tea pêche ou citron / 33cl	4.90
Rivella rouge ou bleu / 33cl	4.90
Grapefruit / 2dl / 3dl / 5dl	4.10 / 4.80 / 5.90
Sanpellegrino Tonica / 2dl	4.90
Jus de fruit Iris du Valais poire / pomme / tomate / 25cl	5.50
Nectar de fruit Iris du Valais abricot ou fraise / 25cl	5.90
Jus de pomme Ramseier / 33cl	4.90
Jus d'orange / 2dl	4.20
Sirop / 33cl / 50cl	5.10 / 6.10
Menthe, grenadine, citronnelle, cassis, mirabelle, pêche, cannelle, fruit de la passion	

Nos apéritifs

Sans alcool / Ohne Alkohol / Alcohol-free / Sin alcohol

Suze tonic 0,0% / 25cl	5.90
Sanbitter Rosso / 10cl	5.90

Nos bières

Bier / Beer / Cerveza

Appenzeller Leermond sans alcool / 33cl	5.10
Appenzeller Quollfrisch / 2dl / 3dl / 5dl Blonde pression	4.10 / 4.60 / 6.60
Panaché, mazout ou monaco / 2dl / 3dl / 5dl	4.30 / 4.80 / 6.80
Appenzeller Weizen / 2dl / 3dl / 5dl Blanche pression	4.80 / 5.40 / 7.40
Bière artisanale Boss'Beer / 33cl Teysachaux – blonde Niremont – rousse Vanil Noir – noir (selon période de production)	7.30
Bière artisanale le Fou du Roi / 33cl Le péché Originel – blonde fruité	7.50

Nos apéritifs

Avec alcool / Mit Alkohol / With alcohol / Aperitivo Con alcohol

Kir cassis ou cerise (vin blanc) / 10cl	7.90
Prosecco bouteille / 20cl	9.90
Suze / 20% / 4cl	5.90
Martini blanc / 15% / 4cl	5.50
Smirnoff ICE vodka / 4% / 27.5cl	6.50
Smirnoff ICE tropical / 4% / 27.5cl	6.50
Cynar / 17% / 4cl	6.20
Ricard / 45% / 2cl	6.50
Jägermeister / 35% / 2cl	5.90

Nos cocktails

Cocktails / Cocktails / Cócteles

Apérol Spritz avec alcool	10.-
Amaretto sour mapleleaf avec alcool Amaretto, citron vert, sirop cannelle	13.-
Mojitos avec alcool Citron, sucre roux, menthe, rhum	13.-
Virgin Mojitos sans alcool Citron, sucre roux, menthe	9.-
Expresso Martini avec alcool Vodka, liqueur café, expresso, sirop cannelle	12.-
Cocktail d'automne sans alcool Sirop cannelle, citron, jus de pomme	9.-

Nos Spiritueux

Avec alcool / Mit Alkohol / Spirits With alcohol / Destilados Con alcohol

Amaretto Avril Québécois / 26% / 4cl	8.50
Coureur des bois Whisky érable / 32% / 4cl	9.-
Crème coureur des bois crème d'érable / 15% / 4cl	9.-
Limoncello / 27% / 4cl	7.50
Whisky Canadian Club / 40% / 2cl	7.50
Vieille prune trois rois / 40% / 2cl	8.-
Vodka blanche / 40% / 2cl	7.50
Bailey's / 17% / 4cl	8.-
Rhum blanc / 37.5% / 4cl	8.-
Liqueur de café / 16% / 4cl	8.50
Liqueur de framboise / 28% / 4cl	8.50
Grande Gruyère verte / 45% / 2cl	9.-
Liqueur Gyembre / 20% / 4cl	9.-

Cafétéria

Cafeteria / cafeteria / cafeteria

Café / Espresso / Ristretto	4.30
Cappucino / Machiatto	5.50
Renversé	4.50
Thé et infusion Twinings	4.30
Earl Grey (thé noir)	
Pure Green (thé vert)	
Rooibos Golden Caramel (infusion aromatisée)	
Mango & Pineapple (infusion mangue, ananas)	
Fruit infusion (canneberge, grenade, fraise)	
Apple & cinnamon (infusion pomme cannelle)	
Peppermint (infusion menthe poivrée)	
Rosehip & Hibiscus (infusion cynorhodon, hibiscus)	
Verbena (infusion verveine)	
Chocolat chaud ou froid Ovomaltine ou Caotina	4.90
Macchiato glacé sans alcool / avec bailey's	5.90 / 8.90

Nos eaux-de-vie

Avec alcool / Mit Alkohol / With alcohol / Con alcohol

Abricot / 40% / 2cl	7.90
Coing / 40% / 2cl	7.50
Williamine / 43% / 2cl	7.90
Beruge / 43% / 2cl	7.50
Framboise / 37.5% / 2cl	7.90
Fine Tulipe eau-de-vie de vin / 43% / 2cl	7.50
Poire à Botzi / 43% / 2cl	7.50
Kirsch / 40% / 2cl	6.50
Pomme / 40% / 2cl	6.50

Carte de vins

Weinkarte / Wine list / Carta de vinos

Vins ouverts

VIN BLANC	1dl	Top 5dl
Cheyres Fribourgeois Chasselas	4.90	24.50
Fendant du Valais sélection Chasselas	4.30	21.50
Vully blanc, Château de Praz Chasselas	5.10	25.50
Johannisberg « Rive Ardentes » Sylvaner	5.70	28.50
Silhouette assemblage Romand Chasselas, Sauvignon Gris, Viognier	5.80	29.-
VIN ROSE		
Œil-de-Perdrix « Rive Ardentes » Pinot noir	4.80	24.-
Rosé de Goron Sélection Goron	4.10	20.50
Apologia Pink Assemblage cépage rouge	6.80	34.-
VIN ROUGE		
Pinot Noir du Valais sélection Pinot Noir	5.-	25.-
Cheyres Assemblage Pinot Noir, Gamaret, Galotta	5.80	29.-
Garanoir La Côte Garanoir	5.60	28.-
Dahu Noir Pinot Noir, Merlot, Syrah	7.10	35.50*
Vully Assemblage Rouge	6.40	32.-

*bouteille de 0,5

Carte de vins

Weinkarte / Wine list / Carta de vinos

Bouteilles

VIN BLANC

50cl

75cl

Vully blanc, Château de Praz Chasselas

44.-

Vully Désalpe Chasselas

39.-

St-Saphorin, Réserve du Château Gruyères Chasselas

(70cl) **48.-**

Dézaley Grand Cru, Epesses Chasselas

(70cl) **55.-**

Païen Dumoulin Savagnin Blanc

42.-

Petite Arvine Primus Classicus Petite Arvine

39.-

49.-

Johannisberg de Sion, Clos Grandinaz Sylvaner

48.-

Pinot Gris Château d'Auvernier Pinot Gris

48.-

Silhouette blanc, assemblage Romand

42.-

Chasselas, Sauvignon Gris, Viognier

Dahu blanc Muscat, Petite Arvine, Amigne

44.-

VIN ROSE

Œil-de-Perdix Château d'Auvernier Pinot noir

48.-

Apologia Pink Assemblage cépage rouge

34.-

47.-

Dahu rosé Pinot Noir, Merlot

33.-

44.-

Carte de vins

Weinkarte / Wine list / Carta de vinos

Bouteilles

VIN ROUGE SUISSE	50cl	75cl
Pinot Noir Vully, Château de Praz Pinot noir		49.-
Cornalin, Réserve des Administrateur Cornalin	44.-	58.-
Syrah, Réserve des Administrateur Syrah	38.-	49.-
L'Orpailleur Merlot Merlot		59.-
Humagne rouge Cave de Grandinaz Humagne		49.-
Vully Désalpe Assemblage cépage rouge		44.-
St-Saphorin, Réserve du Château Gruyères Gamay, Gamaret, Galotta		51.-
Silhouette rouge, assemblage Romand Assemblage cépage rouge		42.-
Escargot Rouge Original Gamaret, Gamay, Garanoir, Pinot Noir		39.-
Grand Feu assemblage Clos Grandinaz Syrah, Cabernet Franc, Pinot Noir		51.-
Dahu Noir Pinot Noir, Merlot, Syrah	35.50	44.-
Sang de l'Enfer, Salquenens Pinot Noir, Gamay, Diolinoir		48.-
Le Tourmentin, élevé 1an en barrique Pinot Noir, Cornalin, Humagne Rouge, Syrah		68.-
Apologia rouge Merlot, Diolinoir		47.-

www.remparts-gruyères.ch



Café-Restaurant des Remparts

Magali Scyboz et Olivier Dumas
Rue du bourg 19 – 1663 Gruyères
026 / 921 21 77