



Au Coeur de la cité !

Hotel
Restaurant
Boutique souvenirs
Terrasses
Jardin

Fondue des Seigneurs

Fr. 25.-



Fondue moitié-moitié, Gruyère, Vacherin, Le Tradition, Rebibes, viande séchée, pain

Fondue halb und halb, Gruyere, Vacherin, Le Tradition, Hobelkäse, Trockenfleisch, Brot
Half-and-half fondue, Gruyère, Vacherin, Le Tradition (home made cheese), Rebibes, dried meat, bread

« Bûcheron »

Fr. 19.-

Végétarien



Soupe de chalet, Le Tradition, croûtons de pain, tranche de cuchaule avec moutarde de bënichon

Soupe de chalet, Le Tradition, Brotwürfel, Scheibe Freiburger Safranbrot mit Chilbsenf
Chalet soup, Le Tradition (home made cheese), croutons, slice of rich bread with mustard chutney

« Faneur »

Fr. 25.-



Jambon de la borne, saucisson, lard séché, viande séchée, pain

Geräucherter Beinschinken, Wurst, Trockenspeck, Trockenfleisch, Brot
Local smoked ham, sausage, dried bacon, dried meat, bread

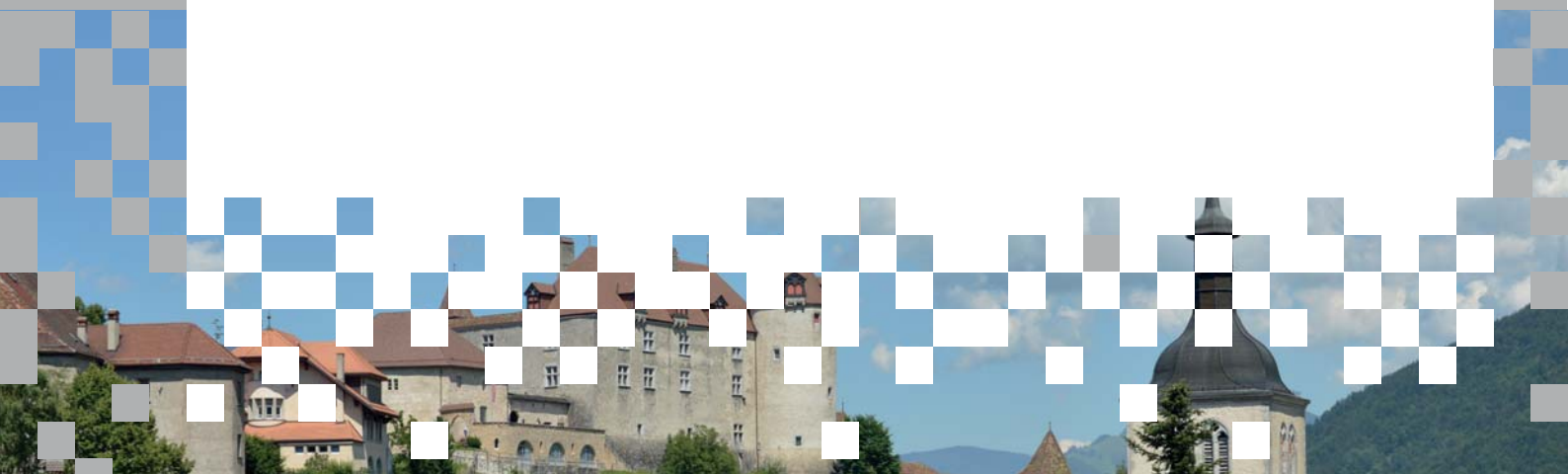
« Comté de Gruyère »

Fr. 23.50



Salami au poivre, lard séché, saucisson, Sérac, Gruyère, Vacherin, Le Tradition, pain

Pfeffersalami, Trockenspeck, Wurst, Serac, Gruyere, Vacherin, Le Tradition, Brot
Pepper salami, dried bacon, sausage, Sérac, Gruyère, Vacherin, Le tradition (home made cheese), bread



« Désalpe »

Fr. 22.50



L'Étivaz rebibes, Sérac, tomme de Rougemont, Gruyère, Vacherin, Le Tradition, lard, pain

L'Étivaz Hobelkäse, Ziger, Tomme de Rougemont, Gruyère, Vacherin, Le Tradition, Speck,, Brot
L'Étivaz rebibes, Sérac, tomme de Rougemont, Gruyère, Vacherin, Le Tradition (home made cheese), bacon, bread

1dl de vin sélectionné (ou 1 minérale) accompagne les Pyantsètas

1dl ausgewählten Wein (oder 1 Mineralwasser) kommt mit der Pyantsètas
10cl of selected wine (or 1 Mineral water) comes with the Pyantsètas

« Gourmandise »

Fr. 20.-



Gâteau au vin cuit, crème double, meringue, fruits de saison, biscuit

Birnsaftkuchen, Doppelrahm, Meringue, Obst nach Jahreszeit, Keks
Caramel pie, double cream, meringue, seasonal fruits, biscuit

« Délicatesse »

Fr. 16.-



Biscuits du pays, crème double, meringue

Kekse nach Hausmacher Art, Doppelrahm, Meringue
Local biscuits, double cream, meringue

Café (ou thé, ou vin chaud en saison) accompagne les desserts Pyantsètas

Kaffee (oder Tee, oder Glühwein nach Jahreszeit) kommt mit dem Dessert Pyantsètas
Coffee (or tea, or mulled wine in season) comes with the desserts Pyantsètas

« Choco »

Fr. 16.-



Fondue au chocolat, fruits de saison

Schokoladenfondue, Obst nach Jahreszeit
Chocolate fondue, seasonal fruits



Fondues

Fondue moitié-moitié	Fr. 23.-
<i>Servie avec pain, fromages maison</i>	
Fondue au Vacherin (dès 2 personnes)	Fr. 25.-
<i>Servie avec pain et pommes de terre</i>	
<i>Prix par personne</i>	
Fondue au champagne	Fr. 38.-
<i>Servie avec pain et flûte de champagne</i>	

Les fondues Traditions avec les fromages de la maison

Produits du terroir

Croûte au fromage « Tradition »	Fr. 19.50
<i>Servie avec pommes de terre, pain, lard fumé, fromage</i>	
Raclette (dès 2 personnes)	Fr. 25.-
<i>Servie avec pommes de terre à gogo, prix par personne</i>	
Macaronis de chalet	Fr. 19.-
<i>Lard fumé, crème, fromage, oignons</i>	
 Soupe de chalet	Fr. 16.-
Assiette « Gruyérienne »	Fr. 23.-
<i>Salaisons, jambon fumé de la borne, fromages, salade</i>	
Quiche « Gruyère-Traditions »	Fr. 19.50
<i>Salade, jambon de la borne, le Tradition</i>	
 Croûte aux champignons	Fr. 19.-
 Gratin de ratatouille et purée de pommes de terre	Fr. 19.-
<i>oignons, poivrons, courgettes, aubergines</i>	

Salades

Petite salade verte	Fr. 7.-
Grande salade verte	Fr. 11.-
Assiette de crudités	Fr. 16.-
<i>Lard fumé, fromage, salade verte, tomates</i>	

Grill « Pavé de Gruyères »

Entrecôte de boeuf sur ardoise 250 gr.	Fr. 38.-
---	----------

*Jardinière de légumes, pommes de terre Country, 2 sauces**Provenance: Suisse, CEE***Tartare de Gruyères (en saison)**

150gr de boeuf	Fr. 32.-
-----------------------	----------

*Pommes de terre Country**Provenance: Suisse, CEE***Rösti**

Rösti Gruyère « Nature »	Fr. 16.-
---------------------------------	----------

Rösti « Lard fumé de la région »	Fr. 19.50
---	-----------

Rösti « Fromage maison »	Fr. 19.50
---------------------------------	-----------

Rösti « Jambon à l'os »	Fr. 20.50
--------------------------------	-----------

Supplément « Oeuf »	Fr. 3.-
----------------------------	---------

Menu enfants

Petite pizza au jambon	Fr. 10.-
-------------------------------	----------

Pâtes au jambon	Fr. 10.-
------------------------	----------

Assiette de pâtes	Fr. 8.-
--------------------------	---------

Rösti Gruyère « Nature » (1/2 portion)	Fr. 8.-
---	---------

Viande séchée

Macaronis de chalet (1/2 portion)	Fr. 9.50
--	----------

Les plats pour les enfants sont servis avec 1 dl de minérale

Accompagnements

Portion de viande séchée	Fr. 8.-
---------------------------------	---------

Portion de fromage « Tradition » pour l'apéro	Fr. 10.-
--	----------

Portion de cornichons et oignons	Fr. 3.-
---	---------

Portion de pommes de terre	Fr. 3.-
-----------------------------------	---------

Service d'eau	Fr. 5.-
----------------------	---------



Desserts maison

Meringues à la crème de la Gruyère	Fr. 9.50
<i>Meringe mit Doppelrahm</i>	
<i>Meringue with cream</i>	
Fruits de saison à la crème de la Gruyère	Fr. 10.50
<i>Obst nach Jahreszeit mit Doppelrahm</i>	
<i>Fruits with cream</i>	
Meringue et fruits de saison à la crème de la Gruyère	Fr. 11.50
<i>Meringue und Obst nach Jahreszeit mit Doppelrahm</i>	
<i>Meringue and seasonal fruits with cream</i>	
La totale (meringue, glace et fruits de saison à la crème de la Gruyère)	Fr. 15.-
<i>Meringue, Eiscreme und Obst nach Jahreszeit mit Doppelrahm</i>	
<i>Meringues, icecream and seasonal fruits with cream</i>	
Tarte au vin cuit	Fr. 7.50
<i>Birnensaftkuchen</i>	
<i>Caramel Pie</i>	
Tarte aux fruits de saison	Fr. 7.50
<i>Fruchtkuchen nach Jahreszeit</i>	
<i>Seasonal fruits pie</i>	

Les desserts sont servis avec de la crème double de la Gruyère au baquet, fabrication « maison » à l'ancienne

Glace

La boule de glace	Fr. 3.-
<i>Eiscreme</i>	
<i>Icecream</i>	
Crème double de la Gruyère (caquelon)	Fr. 3.50
<i>Doppelrahm</i>	
<i>Cream doubles</i>	
Meringue supplémentaire	Fr. 2.-
<i>zusätzliche meringue</i>	
<i>Additional meringue</i>	



Sportifs

	2 dl	3 dl	5 dl
Coca-Cola	Fr. 3.60	Fr. 4.20	Fr. 5.60
Valser			
Thé froid Nestea			
Sprite			

Bouteilles

Eau minérale	5 dl		Fr. 5.-
Sprite	3.3 dl		Fr. 4.60
Schweppes	2.5 dl		Fr. 4.60
Rivella rouge, bleu	3.3 dl		Fr. 4.60
Eau minérale	1 l		Fr. 9.60

Jus de fruits

Orange, cocktail de fruits, pamplemousse rose, ananas, pêche ou citron-lemon	2 dl		Fr. 4.80
Jus de pommes, abricots, poires ou de tomates	2.5 dl		Fr. 5.-

Café - Thé

Thé - infusion			Fr. 4.-
Choc-ovo			Fr. 4.90
Café - Espresso			Fr. 4.-
Renversé			Fr. 5.20
Cappucino			Fr. 5.20
Café gourmand surprise			Fr. 8.-

Spécialités

Café de l'armailli			Fr. 7.-
Vin chaud			Fr. 5.-

Bière	2.5 dl	3.3 dl	5 dl
Heineken (pression)	Fr. 3.90		Fr. 7.-
Heineken	Fr. 5.-		
Ittinger ambrée (bière suisse)		Fr. 6.-	
Erdinger (bière blanche)		Fr. 6.-	
Erdinger Pikantus (bière brune)			Fr. 9.80
Erdinger (sans alcool)		Fr. 5.-	

Apéritif « Maison »

Verte Gruyère pétillante	2 dl		Fr. 7.-
<i>Grande Gruyère (chartreuse), eau minérale</i>			

Spiritueux 4cl

Bailey's	17 %		Fr. 6.-
Ballantines	40 %		Fr. 8.-
Gin	37.5 %		Fr. 8.-
Martini	15 %		Fr. 6.-
Pastis	45 %		Fr. 6.-
Suze	20 %		Fr. 6.-
Vodka Smirnof	40 %		Fr. 6.-

Eau-de-Vie 4cl

Abricotine	43 %		Fr. 8.-
Framboise	43 %		Fr. 8.-
Kirsch	37.5 %		Fr. 8.-
Pomme	40 %		Fr. 8.-
Williamine	37.5 %		Fr. 8.-
Grappa	40 %		Fr. 8.-
Vieille prune	40 %		Fr. 8.-

Spécialités

Absinthe	4 cl	53 %	Fr. 9.50
Grande Gruyère	4 cl	45 %	Fr. 9.-

Blanc ouvert	1 dl	3 dl	5 dl
Vully Fribourgeois « L'Ajoulette »	Fr. 4.-	Fr. 12.-	Fr. 20.-
Faverges St-Saphorin « Etat de Fribourg »	Fr. 5.20	Fr. 15.60	Fr. 26.-
Mont-Crochet « Domaine de Morsier, Grand Cru »	Fr. 4.-	Fr. 12.-	Fr. 20.-
Yvorne	Fr. 4.90	Fr. 14.70	Fr. 24.50
Fendant « Cave Grandinaz »	Fr. 4.-	Fr. 12.-	Fr. 20.-
Johannisberg	Fr. 4.70	Fr. 14.10	Fr. 23.50

Rosé ouvert

Oeil-de-Perdrix du Valais	Fr. 4.30	Fr. 12.90	Fr. 21.50
---------------------------	----------	-----------	-----------

Rouge ouvert

Mont-sur-Rolle rouge « Les Berges »	Fr. 4.20	Fr. 12.60	Fr. 21.-
Pinot Noir « Suisse »	Fr. 4.30	Fr. 12.90	Fr. 21.50
Vully rouge Noble Cépages	Fr. 4.90	Fr. 14.70	Fr. 24.50
Pinot Noir « Hôpital de Sion »	Fr. 5.-	Fr. 15.-	Fr. 25.-

Réserve du patron

Blanc	37.5 cl	50 cl	75 cl
Vully Fribourgeois « La Désalpe »	Fr. 13.50		Fr. 28.-
Mont-sur-Rolle «Domaine de Morsier », VD 1822			Fr. 38.-
Domaine d'Ogoz « Réserve du Château de Gruyères »			Fr. 41.-
Commune d'Aigle, AOC			Fr. 42.-
Faverges « Etat de Fribourg »			Fr. 39.-
Yvorne « Les Combettes »			Fr. 39.50
Clos Grandinaz « Cru cadastré de Sion »			Fr. 39.-
Johannisberg « Clos Grandinaz »			Fr. 41.-
Humagne blanc « J. Dumoulin »		Fr. 32.-	
Païen « J. Dumoulin »		Fr. 32.-	
Petite Arvine Uvrier « Dumoulin Frères »		Fr. 32.-	
Fendant Pierreafeu, AOC	Fr. 14.-		

Rouge	37.5 cl	50 cl	75 cl
Pinot Noir du Vully « La Désalpe »			Fr. 42.-
Commune d'Aigle, Nobles Cépages, AOC			Fr. 42.-
Farverges « Etat de Fribourg »			Fr. 49.-
Pinot Noir de Sion « Domaine de la Tour »		Fr. 32.-	Fr. 47.-
Clos Grandinaz Grand Feu « Assemblage Rouge »		Fr. 31.-	Fr. 46.-
Syrah Uvrier « Dumoulin Frères »		Fr. 33.-	Fr. 47.-
Cornalin « F. Dumoulin »		Fr. 34.-	Fr. 48.-
Syrah Uvrier, vielli en fût de chêne, AOC		Fr. 37.-	Fr. 47.-
Tourmentin, AOC		Fr. 45.-	Fr. 66.-
Orpailleur Noir, assemblage rouge, vielli en fût de chêne		Fr. 35.-	Fr. 69.-
Ribera Del Duero Crianza Parker 92			Fr. 61.-

Rosé

Oeil-de-Perdrix « Cave du Châteaux d'Auvernier »	Fr. 23.-		Fr. 45.-
---	----------	--	----------

Vin mousseux

« Clairette de Die Tradition »	Fr. 7.- (la coupe)		Fr. 42.-
Cava Reserva Mont Marçal, Brut	Fr. 8.- (la coupe)		Fr. 56.-

Champagne

« Montaudon » Brut Réserve Premier Cru	Fr. 13.- (la coupe)	Fr. 45.-	Fr. 89.-
---	------------------------	----------	----------

Vins du jumelage

Turbulent rosé pétillant Domaine Serol	Fr. 7.- (la coupe)		Fr. 42.-
Oudan côte roannaise rouge Domaine Serol			Fr. 37.-

Fabrication du Fromage

Début de fabrication	9h - 9h30
Décaillage	10h30 - 11h
Sortie du fromage	12h30 - 13h

Autres horaires disponible sur réservation pour groupes

Gruyère Rooms

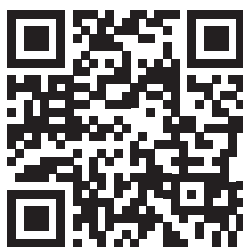
Très grandes chambres d'Hôtes dans un bâtiment typique de Gruyères entièrement rénové.

Boutique avec fabrication du fromage / Cheese-making

Petit déjeuner adulte Fr. 15.-

Petit déjeuner enfant Fr. 8.-

www.gruyere-rooms.ch



Gruyère Traditions



Rue du Bourg 20

1663 Gruyères

Tél. +41 26 921 30 90

Fax +41 26 921 30 91

info@gruyere-traditions.ch