



TABLE DES CHEVALIERS

*UNSER MENÜ
OUR MENU*

NOS METS

AOP - APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Bienvenue à la Table des Chevaliers,

La plupart de nos plats sont préparés à base de produits élaborés en Gruyère avec passion depuis des générations par des fromagers, bouchers, boulangers ou encore distillateurs. Vous les retrouvez dans notre carte grâce au logo AOP, signifiant Appellation d'Origine Protégée.

Bon appétit !

Nous prions les personnes de se renseigner auprès du service, concernant les éventuels risques d'allergies et d'intolérances alimentaires. Tous les prix sont en francs suisses (CHF) par personne, TVA incluse.

Prix du couvert: CHF 3.00 par personne

GU - GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Herzlich willkommen auf der Table des Chevaliers,

Für die meisten Gerichte verwenden wir lokale Produkte. Diese werden seit Generationen mit viel Leidenschaft in Käsereien, Metzgereien, Bäckereien und Brennereien der Region Gruyère hergestellt. Sie finden sie in unserer Karte mit dem GU-Logo, was bedeutet, Geschützte Ursprungsbezeichnung.

Guten Appetit !

Bei Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten bitten wir Sie, unser Servicepersonal zu konsultieren. Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) pro Personen, inklusive Mehrwertsteuer.

Preis des Gedecks: CHF 3.00 pro Person

PDO - PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

Welcome to the Table des Chevaliers,

Most of our dishes are fashioned from produce passionately supplied by local cheesemakers, butchers, bakers or distillers in the region of Gruyère, since generations. You will find them in our menu through the PDO logo that stands for Protected Designation of Origin.

Enjoy your meal !

We invite people to ask the service about the possible risks of allergies and food intolerances. All prices are in Swiss francs (CHF) per person, including VAT.

Price per place setting: CHF 3.00 per Person

Nos mets

SALADE VERTE

CHF 4.50

Grüner Salat

Green salad

ASSIETTE DE CRUDITÉS

CHF 17.00

Gemischter Salat

Mixed raw vegetables

CHF 7.00

PETITE

VIANDE SÉCHÉE AOP

CHF 28.50

Trockenfleisch Teller GU

Dried meat PDO

CHF 14.00

PETITE

PLANCHETTE DES CHEVALIERS

CHF 26.00

Chevaliers Teller

Chevaliers plate

MALAKOFF AU VACHERIN AOP

CHF 4.00

PIÈCE

(min. 2 pièces)

Malakoff mit Vachrin GU (mind. 2 Stück)

Malakoff with Vacherin PDO (min. 2 pieces)

Nos mets

ASSIETTE DE MALAKOFFS AU VACHERIN AOP, CRUDITÉS ET VIANDE SÉCHÉE AOP

CHF 26.00

*Malakoff-Teller mit Vacherin GU, gemischtem Salat und
Trockenfleisch-Teller GU*

*Plate of Malakoff with Vacherin PDO, mixed raw
vegetables and dried meat PDO*

ROASTBEEF FROID

CHF 27.00

*AVEC PETITE SALADE ET
POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS
OU FRITES + CHF 4.00*

Roastbeef mit Salat und Pellkartoffeln

Roastbeef with salad and potatoes

Pommes Frites + CHF 4.00 / French fries + CHF 4.00

FONDUE AOP CHÂTEAU DE GRUYÈRES

CHF 29.50

*250G PAR
PERSONNE*

Greyerzer Schloss Fondue GU

Fondue Castle of Gruyères PDO

MACARONIS DU CHALET DE GRUYÈRES

CHF 27.00

AVEC JAMBON ET PETITE SALADE

Macaronis mit Schinken und Salat

Macaronis with ham and salad

PORTION DE FRITES

CHF 7.00

Portion Pommes Frites

Portion of French fries

Nos desserts

FRAMBOISES AVEC CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE

CHF 16.50

SELON DISPONIBILITÉ

Himbeeren mit Rahm, je nach Verfügbarkeit

Raspberries with double cream, subject to availability

MERINGUE AVEC CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE

CHF 13.00

Meringue mit Rahm

Meringue with double cream

MERINGUE GLACÉE AVEC CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE

CHF 18.00

Meringue with Eis und Rahm

Meringue with ice cream and double cream

TARTE MAISON À LA CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE AOP

CHF 12.00

Greyerzer hausgemachte Rahm Torte GU

Homemade double cream pie of Gruyère PDO

Nos desserts

COUPE CHEVALIERS

CHF 17.00

GLACES VANILLE ET NOISETTES
CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE

Vanille- und Haselnusseis, Rahm

Vanilla and hazelnut ice cream, double cream

COUPE DANEMARK

CHF 16.50

GLACE VANILLE, SAUCE AU CHOCOLAT
CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE

Vanilleeis, heisse Schokoladensauce, Rahm

Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, double cream

CAFÉ GLACÉ

CHF 16.00

GLACE MOCCA
CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE

Eiskaffee, Rahm

Mocca ice cream, double cream

GLACES DIVERSES

CHF 7.00

2 BOULES

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, NOISETTE
FRAISE, CITRON

Vanille, Schokolade, Kaffee, Haselnuss, Erdbeere, Zitrone

Vanilla, chocolate, coffee, hazelnut, strawberry, lemon

COUPE DINOSAURES

CHF 8.50

PIÈCE

GLACE VANILLE-CHOCOLAT

Vanille-Schokoladeneis

Vanilla-chocolate ice cream



TABLE DES CHEVALIERS

RESTAURANT LA TABLE DES CHEVALIERS

Ruelle des Chevaliers 9

CH 1663 Gruyères

Restaurant: + 41 (0) 26 921 80 30

Administration: + 41 (0) 26 921 34 34

hoteldegruyeres@gruyereshotels.ch

www.gruyereshotels.ch

