



# La Table des Chevaliers

---

## **AOP - APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE**

Bienvenue à la Table des Chevaliers,

La plupart de nos plats sont préparés à base de produits élaborés dans la région de la Gruyère depuis des générations avec passion 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 !

## **GU - GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG**

Herzlich willkommen auf der Table des Chevaliers,

Die meisten unserer Gerichte werden mit Produkten der Region Gruyère seit Generationen mit Leidenschaft von Käserien, Metzger, Bäcker oder Brennereien produziert vorbereitet. Sie finden sie in unserer Karte mit dem GU-Logo, was bedeutet, Geschützte Ursprungsbezeichnung.

Guten Appetit !

## **PDO - PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN**

Welcome to the Table des Chevaliers,

Most of our dishes are made out of products elaborated with passion 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 !

Nous prions les personnes de se renseigner auprès du service, concernant les éventuels risques d'allergies et d'intolérances alimentaires.

Wir bitten die Personen, sich bei der Dienststelle zu erkundigen, ob Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten vorliegen.

We ask people to ask the service about the possible risks of allergies and food intolerances.

Tous les prix sont en francs suisses (CHF) par personne, TVA incluse.  
Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) pro Person, inklusive Mehrwertsteuer.  
All prices are in Swiss francs (CHF) per person, including VAT.

Prix du couvert : CHF 3.00 par personne  
Preis für das Gedeck: CHF 3.00 pro Person  
Price per place setting: CHF 3.00 per person

# Menus de la Table des Chevaliers

# La Table des Chevaliers

---

## FROMAGES ASSORTIS

CHF 19.00

*Käse-Teller*

*Assorted cheeses*

## ASSIETTE DE CRUDITÉS

CHF 17.00

*Gemischter Salat*

*Mixed raw vegetables*

CHF 7.00

*PETITE*

## VIANDE SECHÉE AOP

CHF 28.50

*Trockenfleisch Teller GU*

*Dried meat PDO*

CHF 14.00

*PETITE*

## ASSIETTE GRUÉRIENNE

CHF 28.50

*Greyerzer Teller*

*Gruyère plate*

## ASSIETTE DE JAMBON CRU AOP

CHF 27.00

*Rohschinken Teller GU*

*Raw ham PDO*

## ASSIETTE GRUÉRIENNE AVEC

CHF 26.00

## SALADE MELÉE

*Greyerzer Teller mit gemischter Salat*

*Gruyère plate with mixed raw vegetables*

## ASSIETTE DE CRUDITÉS ET VIANDE SÉCHÉE AOP

CHF 23.00

*Gemischter Salat mit Trockenfleisch GU*

*Mixed raw vegetables with dried meat PDO*

# La Table des Chevaliers

---

## ROASTBEEF FROID

CHF 27.00

*AVEC PETITE SALADE ET  
POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS*

*Roastbeef mit Salat und Pellkartoffeln*

*Roastbeef with salad and potatoes*

## FONDUE AOP CHÂTEAU DE GRUYÈRES

CHF 29.50

*250G PAR  
PERSONNE*

*Greyerzer Schloss Fondue GU*

*Fondue Castle of Gruyères PDO*

## RACLETTE

CHF 29.50

*220G PAR  
PERSONNE*

*Raclette*

*Raclette*

## MACARONIS DU CHALET DE GRUYÈRES

CHF 24.00

*AVEC JAMBON ET PETITE SALADE*

*Macaronis mit Schinken und Salat*

*Macaronis with ham and salad*

## SOUPE DE CHALET

CHF 15.00

*Suppe vom Chalet*

*Chalet soup*

## GRILLADE DU CHALET

CHF 36.00

*Chalet-Spezialitäten vom Grill*

*Chalet mixed grill*

# Desserts de la Table des Chevaliers

# La Table des Chevaliers

---

**FRAMBOISES AVEC CRÈME  
DOUBLE DE LA GRUYÈRE** **CHF 16.50**

*Himbeeren mit Rahm*

*Raspberries with double cream*

**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**

*Greizer hausgemachte Rahm Torte GU*

*Homemade double cream pie of Gruyère PDO*

**GRIOTTES AU KIRSCH** **CHF 17.00**

*Kirschen mit Kirsch*

*Cherries in Kirsch*

# La Table des Chevaliers

---

**COUPE GRUYÈRE** **CHF 17.00**  
FRUITS, GLACE, COGNAC À L'ORANGE  
CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE

*Früchte, Eis, Orangen Cognac, Rahm*  
*Fruits, ice cream, orange cognac, double cream*

**COUPE COLONEL** **CHF 14.50**  
SORBET CITRON, VODKA

*Zitronensorbet, Vodka*  
*Lemon sorbet, vodka*

**COUPE DANEMARK** **CHF 16.50**  
GLACE VANILLE, SAUCE AU CHOCOLAT  
CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE

*Vanilleeis, heisse Schokoladensauce, Rahm*  
*Vanilla ice, hot chocolate sauce, double cream*

**CAFÉ GLACÉ** **CHF 14.00**  
GLACE MOCCA  
CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE

*Eiskaffee, Rahm*  
*Mocca ice cream, double cream*

**COUPE CHALET** **CHF 16.00**  
MERINGUE, GLACE VANILLE, VIN CUIT  
CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE

*Meringue, Vanilleeis, Vin cuit, Rahm*  
*Meringue, vanilla ice, vin cuit, double cream*



# La Table des Chevaliers

---

## GLACES DIVERSES

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ,  
FRAISE, CITRON

CHF 7.00

2 BOULES

*Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeere, Zitrone*

*Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, lemon*

## PORTION DE CRÈME DOUBLE

CHF 6.00

*Portion Rahm*

*Portion of double cream*

## FRAPPÉS

VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT,  
MOCCA, CITRON

CHF 8.00

3DL

*Vanille, Erdbeere, Schokolade, Mokka, Zitrone*

*Vanilla, strawberry, chocolate, mocca, lemon*

## COUPE DINOSAURES

GLACE VANILLE-CHOCOLAT

CHF 8.50

PIÈCE

*Vanille-Schokoladeneis*

*Vanilla-chocolate ice cream*

## VERMICELLES

MERINGUE, GLACE VANILLE,  
VERMICELLES AVEC KIRSCH,  
CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE

CHF 17.00

*Meringue, Vanilleeis, Vermicelles mit Kirsch, Rahm*

*Meringue, vanilla ice, chestnut cream with Kirsch, double cream*

## SUPPLÉMENT SAUCE CHOCOLAT

CHF 3.00

*Zuschlag Schokoladensauce*

*Extra chocolate sauce*



**CHALET DE GRUYÈRES SA**

Ruelle des Chevaliers 7 - CH 1663 Gruyères

T + 41 (0) 26 921 21 54

T administration + 41 (0) 26 921 34 34

[chalet@gruyereshotels.ch](mailto:chalet@gruyereshotels.ch)

[www.gruyereshotels.ch](http://www.gruyereshotels.ch)