

AUBERGE DE LA HALLE



CARTE DES METS

Cordialement bienvenue

Herlich Willkommen

Cordially welcome



Menus

Nos suggestions de repas

Menüs

Unsere Vorschläge für Speisen

Menu

Our meal suggestions

PLATS FROIDS - KALTE GERICHTE - COLD DISHES

PETIT - KLEIN - SMALL

GRAND - GROSS - BIG



Salade verte

Fr. 8.-

Fr. 14.-

Grüner Salat
Green salad



Salade mêlée

Fr. 9.-

Fr. 16.-

Gemischter Salat
Mixed Salad



Quiche Gruérienne

Fr. 24.-

Salade mêlée avec tranche de quiche gruérienne chaude
Gemischter Salat mit einer warmen Tranche Gruyere-Käse Quiche
Warm quiche made with gruyere cheese, accompanied by a mixed salad



Salade Gruérienne

Fr. 24.-

Salade verte, Jambon séché, Lard, Gruyère
Grüner Salat, Trocken Schinken, Speck, Gruyere-Käse
Mixed green salad with cured ham, bacon bits, and gruyere cheese



Planchette Gruérienne

Fr. 25.-

Jambon de la borne, Jambon cru, Lard séché, Gruyère,
Vacherin Fribourgeois
Geräucherter Beinschinken, Trocken Schinken, Speck,
Gruyere-Käse, Vacherin Fribourgeois
Charcuterie board with ham, baked ham, dried bacon, and gruyere
and Fribourgeois Vacherin cheeses



Planchette de viande séchée 100g

Fr. 25.-

Trockenfleisch Platte 100g
Dried meat platter 100g



Soupe de chalet

Fr. 17.50

Gemüsesuppe, Teigwaren, Kartoffeln, Rahm, Gruyère-Käse, geröstetem Brot

Vegetable soup with pasta, potatoes, cream, gruyere cheese and croutons



Rösti au lard

Fr. 25.-

Rösti croustillant, Lard, Fromage, Oeuf au plat

Gebratene Rösti, Speck, Käse, Spiegelei

Crispy hash brown potatoes "Rösti", bacon, cheese, and a fried egg



Rösti au jambon de la borne

Fr. 26.-

Rösti croustillant, Jambon, Fromage, Oeuf au plat

Gebratene Rösti, Beinschinken, Käse, Spiegelei

Crispy hash brown potatoes "Rösti", ham, cheese, and a fried egg



Rösti aux légumes végétarien

Fr. 25.-

Rösti croustillant, Légumes, Fromage, Oeuf au plat

Gebratene Rösti, Gemüse, Käse, Spiegelei

Crispy hash brown potatoes "Rösti", vegetables, cheese, and a fried egg



Croûte au fromage

Fr. 26.-

Jambon, Fromage, Oeuf au plat

Brot, Schinken, Käse, Spiegelei

Oven-toasted bread, baked with cheese, ham and a fried egg

FONDUES & RACLETTE



Les fondues sont préparées avec du Gruyère, Vacherin, **Vin ou Eau**
Die Fondues sind zubereitet mit Gruyere-Käse, Vacherin, **Wein oder Wasser**

All the fondues are made with Gruyere and Vacherin cheeses and a choice of **wine or water**.

Accompagnements inclus - Beilag - Side dishes

Pommes de terre en robe des champs, pain, oignons & cornichons

Gekochte Kartoffeln, Brot, Silberzwiebeln & Cornichon

Baked potatoes, bread, pickled onions and gherkins

PRIX PAR PORTION



Fondue moitié-moitié

Fr. 27.- / personne

Avec pommes de terre en robe des champs, pain, oignons & cornichons

Fondue Halbe-Halbe mit gekochte Kartoffeln, Brot, Silberzwiebeln & Cornichon

Cheese fondue “half and half” – Classic with baked potatoes, bread, pickled onions and gherkins



Fondue aux échalottes 2 pers minimum

Fr. 28.- / personne

Avec pommes de terre en robe des champs, pain, oignons & cornichons

Fondue mit Zwiebeln mit gekochte Kartoffeln, Brot, Silberzwiebeln & Cornichon

Cheese fondue with shallots with baked potatoes, bread, pickled onions and gherkins



Fondue provençale 2 pers minimum

Fr. 28.- / personne

Avec pommes de terre en robe des champs, pain, oignons & cornichons

Fondue mit Kräutern mit gekochte Kartoffeln, Brot, Silberzwiebeln & Cornichon

Cheese fondue with Provençal herbs with baked potatoes, bread, pickled onions and gherkins



Fondue aux chanterelles 2 pers minimum

Fr. 32.- / personne

Avec pommes de terre en robe des champs, pain, oignons & cornichons

Fondue mit Pfifferlingen mit gekochte Kartoffeln, Brot, Silberzwiebeln & Cornichon

Cheese fondue with chanterelle mushrooms with baked potatoes, bread, pickled onions and gherkins



Fondue aux bolets 2 pers minimum

Fr. 32.- / personne

Avec pommes de terre en robe des champs, pain, oignons & cornichons

Fondue mit Steinpilzen mit gekochte Kartoffeln, Brot, Silberzwiebeln & Cornichon

Cheese fondue with boletus mushrooms with baked potatoes, bread, pickled onions and gherkins



Fondue Royale 2 pers minimum

Fr. 32.- / personne

Fondue avec crème chantilly et pommes de terre en robe des champs, pain, oignons & cornichons

Fondue Royale mit Schlagrahm mit gekochte Kartoffeln, Brot, Silberzwiebeln & Cornichon

Cheese fondue Royale with whipped cream with baked potatoes, bread, pickled onions and gherkins



Fondue aux truffes 2 pers minimum

Fr. 36.- / personne

Avec pommes de terre en robe des champs, pain, oignons & cornichons

Fondue mit Trüffeln mit gekochte Kartoffeln, Brot, Silberzwiebeln & Cornichon

Cheese fondue with truffles with whipped cream with baked potatoes, bread, pickled onions and gherkins



Fondue Vacherin

Fr. 29.- / personne

100% Vacherin, eau tiède max. 50 ° C, avec pommes de terre en robe des champs, pain, oignons & cornichons

100% Vacherin, Wasser lauwarm max 50 ° C mit gekochte Kartoffeln, Brot, Silberzwiebeln & Cornichon

Cheese fondue 100% Vacherin with water warmed max 50 C with whipped cream with baked potatoes, bread, pickled onions and gherkins



Raclette à discretion

Fr. 29.- / personne

Avec pommes de terre en robe des champs, oignons & cornichons

Mit gekochten Kartoffeln, Zwiebeln, Cornichons - forfait

Raclette with potatoes in their skin - all you can eat

NOS VIANDES - FLEISCHGERICHTE - OUR MEATS



Filet de poulet avec frites

Fr. 21.-

Gebratene Poulet Stücke und Pommes
Grilled chicken breast with French fries



Jambon de la borne avec rösti

Fr. 26.-

Beinschinken mit Rösti
Smoked ham with crispy hash browns "Rosti"



Hamburger avec frites

Fr. 21.-

Hamburgér mit Pommes
Hamburger with French fries



Filet de veau sauce aux herbes citronnées

Fr. 41.-

Salade, frites, légumes
Kalbsfilet mit Zitronen Kräutersauce, kleiner Salat, Pommes, Gemüsen
Veal fillet in lemon herb sauce, with vegetables, French fries, and a small side salad



Morilles farcies

Fr. 46.-

Salade, frites ou riz
Gefüllte Morcheln mit Kalbfleisch, Salat, Pommes oder Reis
Stuffed morel mushrooms, with salad, French fries or rice



Tournedos de boeuf viande rassie 200g

Fr. 48.-

Sur ardoise - auf Steinplatte - in slate
Petite salade, Viande rassie, frites, légumes
Kleiner Salat, Tournedos Rind, gereift, Pommes, Gemüsen
Beef tenderloin tournedos served with a stone hot plate, accompanied by vegetables, French fries and a small side salad



Roastbeef

Fr. 28.-

Salade et frites
 Salat und Pommes
 With French fries and a small side salad



Tartare de boeuf

Fr. 32.-

Frites et toasts
 Rindertartar, Pommes und Toast
 Raw beef tartare, with French fries and toasted bread

PÂTES - TEIGWAREN - PASTA



Macaronis de chalet traditionnel

Fr. 22.50

Oignons, Crème, Jambon, Gruyère
 Makronen, Zwiebeln, Rahm, Schinken, Gruyere-Käse
 Macaroni with onions, cream, ham and gruyere cheese



Spaghetti Bolognaise

Fr. 18.-

Fromage râpé Gruyère
 Geriebener Gruyere-Käse Spaghetti Bolognese
 Spaghetti Bolognese with grated gruyere cheese



Cannelloni

Fr. 21.-

Aux épinards
 Spinat Cannelloni
 Spinach Cannelloni



Crevettes au Safran avec du Riz

Fr. 29.-

Krevetten an Safransauce mit Reis
Shrimp in saffron sauce served with rice



Filet de Sandre au beurre blanc

Fr. 32.-

Cuit à la vapeur, avec salade, pommes de terre nature ou frites
Zanderfilet in weißer Butter, gedünstet, mit kleinem Salat,
Naturkartoffeln oder Pommes
Steamed pike perch fillet with white butter sauce, with boiled
potatoes or French fries, and a small side salad



**Veuillez nous communiquer vos régimes alimentaires
au besoin nous sommes à l'écoute**

Bitte teilen Sie uns Ihre Ernährungsgewohnheiten mit, falls nötig

**Please let us know if you have any dietary requirements
we will be happy to help**



Menu Gruérien

Fr. 55.-

Entrée - Vorspeise - Starter

Viande Séchée
Trockenfleisch Platte
Dried meat platter

Plat principale - Hauptspeise - Main course

Fondue moitié-moitié
Fondue Halbe-Halbe
Cheese fondue “half and half” – Classic

Dessert

Assortiment de douceurs
Dessert Variation
Assortment of local delicacies



Menu Bouchon

Fr. 75.-

Entrée - Vorspeise - Starter

Filet de Sandre au beurre blanc
Zanderfilet mit weisser Butter
Pike perch fillet in white butter

Plat principale - Hauptspeise - Main course

Tournedos rassis avec frites et variante de légumes **sur ardoise**
Rind Tournedos gereift mit Pommes und Gemüse Variation
auf Steinplatte
Tender beef tournados on a hot plate, with vegetables and French fries
in slate

Dessert

Assortiment de douceurs
Dessert Variation
Assortment of local delicacies



Bon appétit

Guten Appetit

Enjoy your meal



Nous vous remercions pour votre visite

Wir bedanken uns für Ihren Besuch

Thank you for your visit

Auberge de la Halle

Rue du Bourg 24

1663 Gruyères

ah@aubergehalle.ch

www.aubergehalle.ch

T. Restaurant

026 921 21 78

Facebook

Auberge de la Halle

Tous les prix sont en francs suisses, TVA incluse

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer

All prices are in Swiss francs, including VAT
