SPEISE- UND GETRAENKEKARTE

Gourmet-Konzept
inspiriert von

Wyssmüller®
MAÎTRE FROMAGER

CHEZ BOUDJI
BUVETTE D'ALPAGE
au ♥ de la Gruyère

WILLKOMMEN BEI BOUDJI

«LASST UNS DAS LEBEN FEIERN!»

Unser Konzept auf der Alp.

Wir haben diesen Ort mit unserem Herzen und unserer Leidenschaft gestaltet, um dort mit Ihnen die Freuden des Lebens zu geniessen!

Wir sind dankbar, dass wir Sie hier willkommen heissen können, in diesem bescheidenen Alpen-Chalet, in diesem aussergewöhnlichen Tal unseres schönen Greyerzerlandes.

Wir möchten mit Ihnen, Ihren Freunden, Arbeitskollegen und Ihrer Familie einen Moment des Genusses und der Geselligkeit teilen.

Wir möchten mit Ihnen, Ihren Freunden, Arbeitskollegen und Ihrer Familie einen Moment des Genusses und der Geselligkeit teilen, rund um die Gastronomie unserer Region und die Schweizer Weine unserer befreundeten Winzer.

Fühlen Sie sich hier wie zuhause. Haben Sie Plausch, machen Sie Erfahrungen, lernen Sie Leute kennen, teilen Sie miteinander, entspannen Sie sich!

Unsere Geschäftsführerin Sophie Chesnel (Doutaz) ist stets für Sie da. Wie alle echten Greyerzer.innen ist sie authentisch und passioniert.

Das gesamte Team der Alpen-Buvette Chez Boudji heisst Sie herzlich willkommen! Machen wir miteinander Bekanntschaft, um gemeinsam das Leben zu feiern.

Gourmet-Konzept
inspiriert von

Wyssmüller®
MAÎTRE FROMAGER

CHEZ BOUDJI
BUVETTE D'ALPAGE
au ♥ de la Gruyère

PRAKTISCHE INFORMATIONEN

«Hausgemacht»: unsere Qualitätsgarantie!

Die auf dieser Karte angebotenen Gerichte werden vor Ort aus unverarbeiteten und traditionellen Produkten gemäss den Kriterien des Gütesiegels "Fait Maison" zubereitet, mit Ausnahme derjenigen, die mit einem Sternchen gekennzeichnet sind (*).

Herkunft
Unser Fleisch stammt aus der Schweiz.

Allergien

Wir haben ein offenes Ohr für Sie! Auf Anfrage geben wir Ihnen gerne Informationen über Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Erklärung der Symbole

Laktosefrei
Glutenfrei
Vegetarisch

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreies Brot.

Alle Preise sind in Schweizer Franken und beinhalten die MwSt. (8,1%) und den Service.

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch

Gourmet-Konzept
inspiriert von

Wyssmüller®
MAÎTRE FROMAGER

CHEZ BOUDJI
BUVETTE D'ALPAGE
au ♥ de la Gruyère

OFFENE WEINE 1 DL

WEISSWEINE

Chasselas du Vully 5.50
Château de Praz, Freiburg

Léon Johannisberg 6.50
Chai du Baron, Wallis

Fendant Vieille Vigne 6.50
Chai du Baron, Wallis

Pinot Gris du Vully 7.00
Château de Praz, Freiburg

Petite Arvine 7.50
Chai du Baron, Wallis

ROTWEINE

Pinot Noir du Vully 6.00
Château de Praz, Freiburg

Gamay Noir 6.00
Chai du Baron, Valais

Garanoir-Gamaret du Vully 6.50
Château de Praz, Freiburg

ROSÉWEINE

Rosé du Vully 6.00
Château de Praz – Pinot noir, Freiburg

Rosé Blanc de Noir 6.50
Domaine Cornulus – Pinot noir, Wallis

COCKTAILS MIT ALKOHOL

Freiburger Spritz 12.00
Traditionell hergestellter Freiburger Ingwer-Honig-Likör und Walliser Léon Schaumwein

Spritz by Léon 12.00
Aperol, **Walliser** Léon **Schaumwein**, kohlensäurehaltiges Wasser, Orangenscheibe und frische Minze

Hugo by Léon 12.00
Walliser Léon Schaumwein, Holunderblütensirup und frische Minze

ALKOHOLFREIER COCKTAIL

Freiburger Virgin Mojito 10.00
Pasteurisierter Freiburger Apfelsaft, kohlensäurehaltiges Wasser, frische Minze, Rohrzucker und Limette

UNSER HAUS-APERITIF *by Sophie*

Chasselas mit Basilikums 1dl 6.50

SCHAUMWEIN

Léon Mousseux Pétillant 1dl 6.50
Chai du Baron, Chasselas & Païen, Wallis

ZUM TEILEN

Fleisch- und Käseplatte
Beinschinken, Walliser Rohschinken IGP, getrockneter Rohspeck mit Kräutern, Vacherin Fribourgeois AOP und Gruyère AOP

> klein 19.00
> gross 29.00

Frischer Tomme von der Albeuve-Ziege, mit Garnitur 16.00

Platte mit Walliser Trockenfleisch
> klein 80 g 19.00
> gross 120 g 29.00

Walliser Mini-Platte IGP 19.00
Trockenfleisch und getrockneter Rohspeck mit Kräutern

Alle Gerichte werden mit Brot serviert.

LES FONDUES WYSSMÜLLER®

Die Rezepte des Maître Fromager*
Portion für eine Person - alle Fondues werden mit Brot serviert.

MOITIÉ-MOITIÉ EXCELLENCE

50% Gruyère AOP aus Rohmilch

50% Vacherin Fribourgeois AOP aus thermisierter Milch

Goldmedaille am Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte 2021-2022

200 g	24.00
250 g	26.00

PUR VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

3 Sorten ausgewählter und gereifter Vacherin Fribourgeois AOP aus thermisierter Milch

200 g	25.00
250 g	27.00

Mit kleinen Kartoffeln serviert.

INTENSE

33% Gruyère AOP aus Rohmilch

32% Vacherin Fribourgeois AOP aus thermisierter Milch

32% Appenzeller aus Rohmilch 200 g 26.00

ALPAGE GRAND CRU

Gruyère d'Alpage AOP aus Rohmilch
50% Vacherin Fribourgeois AOP Alpage aus Rohmilch

200 g	26.00
250 g	28.00

VERGESSEN SIE DIE BEILAGEN NICHT

ZUM TEILEN ZUM FONDUE

Walliser Mini-Platte IGP (Trockenfleisch und getrockneter Rohspeck mit Kräutern)	19.00
Platte mit Walliser Trockenfleisch IGP	19.00

Portion kleine Kartoffeln, ca. 130 g	3.00
Portion Cornichons und kleine Zwiebeln	3.00
Portion hausgemachtes Essiggemüse	3.00
1 Ei für den letzten Schliff	2.00
Kirsch: zum oder nach dem Fondue	5.00
Kanne Sirocco Schwarztee mit Chai-Gewürzen, 1 Liter	12.00

KALTE GERICHTE

Mesclun-Salat und geröstete Kerne 9.00

Roastbeef-Chiffonade
Mesclun-Salat, kleine Kartoffeln und leichte Kräutermayonnaise* 29.00

Salat mit gebratenem Kürbis, La Roche Serac und Körnern, Pflaumen und Granatapfel 18.00

Mesclun-Salat mit Birnen, Feigen, Bleu de la Gruyère Käse und Baumnüssen, Honigvinaigrette 21.00

WARME GERICHTE

Bénichon-Teller 26.00
Beinschinken, Speck und geräucherte Wurst, Kohl, Karotten, Kartoffeln und Birne in Botzi AOP

Die saisonale Suppe 11.00

Rösti nature 18.00

Rösti mit Vacherin Fribourgeois AOP 21.00
- Mit Spiegelei + 2.00
- Mit Beinschinken + 4.00
- Mit Apfelkompott + 4.00

Das Herbst-Rösti 26.00
Rösti nature mit gespecktem Ziegenkäse, Zwiebelkompott in Bier, Honig

Käseschnitten mit Vacherin Fribourgeois AOP 21.00
- Mit Spiegelei + 2.00
- Mit Beinschinken + 4.00

Das Bourguignon aus frischen Pilzen, mit hausgemachten Chnöpfli 26.00

Chalet-Makkaroni vom Chef mit Doppelrahm 21.00
Makkaroni, Gruyère AOP, Zwiebeln, Gruyère-Doppelrahm
- Mit geräuchertem Speck + 4.00
- Mit Apfelkompott + 4.00

FUER KINDER BIS 12 JAHRE

Gerichte nach Wahl in kleinen Portionen, serviert mit 3 dl Sirup 13.00
- Chalet-Makkaroni, mit oder ohne Räucherspeck
- Rösti nature oder mit Vacherin Fribourgeois AOP
- Käseschnitte mit Vacherin Fribourgeois AOP
  Mit Beinschinken + 4.00

Die saisonale Suppe mit einer Kugel Eis nach Wahl als Dessert

Unsere Rösti werden mit regionalen Kartoffeln von Olivier Rapin zubereitet

LES DESSERTS

Hausgemachtes Zitronen-Tartelette *	6.50
Hausgemachtes Vin-cuit- Tartelette *	6.50
Hausgemachte Tageswähe	7.50
Creme Brulée mit duftendem Waldmeister	10.00
Der Schokoladenfondant « Cailler »	10.00
Meringues und Gruyère-Doppelrahm *	11.00
> mit einer Kugel Eis nach Wahl* (La Mucca in Bulle)	+ 4.50
Café gourmand mit kleinen lokalen Köstlichkeiten*	13.00
> mit einem Sirocco Tee oder Kräutertee	14.00

Köstliches Apfelkompott	4.00
Eine Kugel Eis* oder handwerklich hergestelltes Sorbet* von La Mucca in Bulle	4.50
Fleur de lait, Kaffee, Schokolade, Himbeere oder Aprikose	
Sorbet mit Schuss (Himbeere oder Aprikose)	
mit Abricotine, Williamine oder Wodka	11.50
Extraportion Gruyère-Doppelrahm	+ 4.00

UNSERE HEISSEN GETRAENKE

Kaffee, Espresso, entkoffeinierter Kaffee	4.20
Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato	5.50
Doppelter Espresso	5.90
Kaffee Boudji mit Morard du Bry Apfelschnaps	7.50
Heisse Schokolade Caotina/Ovomaltine	4.50

Sirocco Tees und Bio-Kräutertees 4.90

- Earl Grey Schwarztee
- Black Chai Schwarztee mit Gewürzen
- Japanischer Sencha Grüntee
- Ingwer-Zitronengras-Tee
- Kamillentee
- Marokkanischer Minztee
- Kräutertee
- Eisenkrauttee
- Kräutertee mit roten Früchten
- Hagebuttentee

SOFTDRINKS

	3 dl	5 dl
	3.90	5.90

Hausgemachter Eistee
Pasteurisierter Freiburger Apfelsaft
Hausgemachte Apfelschorle
(Apfelsaft und kohlesäurehaltiges Wasser)
Romanette Zitrone
Rivella rot oder blau
Schweizer Vivi Kola, Classic oder Zero
Morand Sirupe, mit Wasser aus der «Originelle»-Quelle, BRITA-gefilterten und gekühlt
Grenadine, Minze, Zitronengras, Holunder, Schwarze Johannisbeere, Himbeere
3dl-Sirupe sind für Kinder bis zu 12 Jahren gratis.

Gents Swiss Tonic 2 dl	5.90
Thomas Henry Ginger Beer 2 dl	5.90
San Pellegrino Sanbittèr 1 dl	4.50

MINERALWASSER

Wasser der «Originelle»-Quelle by Brita Schweiz (mikrogefiltert und gekühlt)

> Still	3 dl: 2.50	5 dl: 3.50	1 l: 6.00
> Kohlen-säure	3 dl: 3.00	5 dl: 4.00	1 l: 7.00

Die Wasserkaraffe wird Ihnen auf Anfrage gerne zur Verfügung gestellt. Wenn jedoch keine anderen Getränke am Tisch konsumiert werden, erlauben wir uns, einen Liter unseres frischen, gefilterten stillen Wassers zu servieren und es zu berechnen.

BIERE UND CIDRE

	3 dl	5 dl
Freiburger Biermanufaktur La Patriote Freiburger Helles vom Fass	5.00	7.50
Freiburger Biermanufaktur Ma Biche Freiburger Weissbier vom Fass	5.50	8.50
Panachée (mit La Patriote)	5.00	7.50
Alkoholfreies Bier «Placebo» der Brauerei Dr. Gab's / in der 3.3dl-Flasche		6.90
Cidre Crafty der Brauerei Dr. Gab's / in der 3.3dl-Flasche		7.90

DIE SOMMER-HITS

Hausgemachter Eistee 3 dl: 3.90 5 dl: 5.90

Eiskaffee Latte Macchiato 7.50
doppelter Espresso mit Milch mit Eiswürfeln serviert

SPIRITUOSEN	2 cl
Apfelschnaps Morard 43%	5.00
Kirsch Morand 40%	5.00
Grappa di Selezione d'Ottobre aus dem Tessin 43%	6.00
Williamine Morand 43%	6.00
Vieille prune Les Trois Rois 40%	6.00
Abricotine Morand 43%	7.00
Génépi Gremaud, traditionell hergestellt 42% 8.00	
Damassine d'Ajoie 42%	8.00
Grande Gruyère Verte Morard 45%	7.00

ZIGARREN

U NSERE KARTE STHET IHNEN ZUR VERFÜGUNG

APERITIFS UND KLEINE FREUDEN	4 cl
Martini Weiss – Rot 15.5%	6.50
Suze 20%	6.50
Campari 25%	6.50
Pastis oder Ricard 45%	6.50
Amaretto Disaronno 28%	6.50
Limoncello di Sorrento 30%	6.50
Baileys Irish Cream 17%	6.50
Gin Tanqueray 43%	8.00

UNSERE SPEZIALITAET

Das Schnäpsli von Boudji 36% – 2 cl 5.00
Génépi der Freunde des Aostatals

WER WAR BOUDJI?

Er gehörte zu den Personen, die einen Ort mit ihrer Präsenz prägen: Louis Yerly, genannt Boudji, ein Spitzname der damaligen Zeit, ein harter Kerl mit einem weichen Herzen. Die Geschichte der Buvette Chez Boudji im Herzen des Greyerzerlands ist eng mit der Geschichte ihres ehemaligen Besitzers verbunden.
Die Alpen-Buvette des Gîte d'Avau auf den Höhen von Broc trägt nun seinen Namen, der auch 25 Jahre später noch weit und breit bekannt ist; doch Boudji hatte die Buvette nie selbst bewirtschaftet, er war nicht einmal Stammkunde.

Der erste Pächter der Buvette des Gîte d'Avau, der sich in die Höhen wagte, war Louis de la Fayaula de la Roche im Jahr 1995. Es folgten drei Frauen aus Charmey und Bulle, Patricia Rime, Huguette Gothuey und Sonia Chollet, die die Buvette von 1996 bis 2000 führten.
ach dem Weggang der drei Freundinnen liess sich Georges Sudan, bekannt unter dem Namen Kiki, mit seiner Frau Antoinette von 2000 bis 2010 dort während der schönen Jahreszeit nieder. Leider musste die Sommersaison 2011 wegen des plötzlichen Todes von Louis Yerly, genannt «Boudji», abrupt abgebrochen werden.».

Das Chalet ging in Konkurs und musste verkauft werden. Die enorme Anteilnahme, die dieser Verkauf auslöst, entsprach dem Ruf des Ortes. Ende 2011 erhielt der Landwirt André Deillon aus Vuisternens-devant-Romont nach einer spannenden Versteigerung den Zuschlag.
Die Gäste mussten nicht lange warten, bis sie wieder die köstlichen lokalen Spezialitäten geniessen konnten. Ab Juli 2012 wurde die Buvette von dem Ehepaar Alexandra und Yves Jaquet aus Estavannens übernommen. Während 10 Jahren machte die Familie Jaquet die Buvette Chez Boudji zu einer nicht nur für Freiburger beliebten Adresse.

Im Mai 2022 übernahmen William Wyssmüller und seine Marke Wyssmüller® Maître fromager das Zepter. Mit einer authentischen Einrichtung, neuer Energie, einer originellen Speisekarte und vielen Ideen im Kopf verleiht das Konzept diesem legendären Ort im Herzen von Gruyère neuen Glanz.

Anekdoten

Boudji war sehr leichtgläubige. Seine Freunde liebten es, ihn «auf den Arm zu nehmen», wie man so schön sagt. Wenn er sich über etwas aufregte, schlug er oft mit seinem Stock auf den Tisch. Der runde Tisch in seiner Küche trägt noch heute Spuren davon.

Boudji hatte das Herz auf dem rechten Fleck. Mit den Leuten, die sich um ihn kümmerten, war er grosszügig, zahlte aber eher mit Naturalien als mit Geld. Boudji, mit einem Glas Rotwein und einer Zigarre im Mund, setzte nur selten einen Fuss in die Buvette.

Gourmet-Konzept
inspiriert von
Wyssmüller®
MAÎTRE FROMAGER