



# SPEISE-UND GETRANKEKARTE

Gourmet-Konzept  
inspiriert von

**Wyssmüller**<sup>®</sup>  
MAÎTRE FROMAGER 





# 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, 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**<sup>®</sup>  
MAÎTRE FROMAGER 



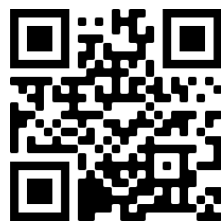


# PRAKTISCHE INFORMATIONEN



## «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.

Gourmet-Konzept  
inspiriert von

**Wyssmüller**<sup>®</sup>  
MAÎTRE FROMAGER





## OFFENE WEINE 1 DL

### WEISSWEINE

<b>Chasselas du Vully</b> Château de Praz, Freiburg	5.50
<b>Léon Johannisberg</b> Chai du Baron, Wallis	6.50
<b>Fendant Vieille Vigne</b> Chai du Baron, Wallis	6.50
<b>Pinot Gris - Pinot Blanc du Vully</b> Château de Praz, Freiburg	7.00
<b>Petite Arvine</b> Chai du Baron, Wallis	7.50

### ROTWEINE

<b>Pinot Noir du Vully</b> Château de Praz, Freiburg	6.00
<b>Gamay Noir</b> Chai du Baron, Valais	6.00
<b>Garanoir-Gamaret du Vully</b> Château de Praz, Freiburg	6.50

### ROSÉWEINE

<b>Rosé du Vully</b> Château de Praz – Pinot noir, Freiburg	6.00
<b>Rosé de Syrah</b> Chai du Baron - Syrah, Wallis	6.50

### COCKTAILS MIT ALKOHOL

<b>Freiburger Spritz</b> Traditionell hergestellter Freiburger Ingwer-Honig-Likör und Walliser Léon Schaumwein	12.00
<b>Spritz by Léon</b> Aperol, Walliser Léon Schaumwein, kohlenensäurehaltiges Wasser, Orangenscheibe und frische Minze	12.00
<b>Hugo by Léon</b> Walliser Léon Schaumwein, Holunderblütensirup und frische Minze	12.00

### ALKOHOLFREIER COCKTAIL

<b>Freiburger Virgin Mojito</b> Pasteurisierter Freiburger Apfelsaft, kohlenensäurehaltiges Wasser, frische Minze, Rohrzucker und Limette	10.00
--	-------

### UNSER HAUS-APERITIF BY SOPHIE

<b>Chasselas mit Basilikums 1dl</b>	6.50
-------------------------------------	------

### SCHAUMWEIN

<b>Léon Mousseux Pétilant 1dl</b> Chai du Baron, Chasselas & Païen, Wallis	6.50
---	------



## ZUM TEILEN

### Fleisch und Käseplatte

Beinschinken, Walliser Rohschinken IGP, getrockneter Rohspeck mit Kräutern, Vacherin

- > ab 2 Personen 22.00
- > ab 4 Personen 32.00

### Frischer Tomme von der Albeuve-Ziege, mit Garnitur

15.00

### Käsegenuss

15.00

Gruyère AOP 20 Monaten und Vacherin Fribourgeois AOP aus Pont-la-Ville

### Walliser Platte IGP

25.00

Trockenfleisch, getrockneter Rohspeck mit Kräutern und Salsiz

### Das Feinschmecker-Trio zum Teilen

- > ab 2 Personen 15.00

Rote-Bete-Hummus, Mischung aus getrockneten Tomaten, Kapern, Zitrone, Petersilie und Sérac-Käse mit Kräutern und Körnern

Alle Gerichte werden mit Brot serviert.

## TIPP VOM KÄESEMEISTER

### FONDUE IM « TAPAS » LOOK IST FUN

200g zum Teilen 24.50

Ich empfehle Ihnen mein Création-Rezept mit feinem Pfeffer aus dem Maggiatal



### 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

220 g 24.50

#### PUR VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

3 Sorten ausgewählter und gereifter Vacherin Fribourgeois AOP aus thermisierter Milch

220 g 25.50

Mit kleinen Kartoffeln serviert.

#### CREATION AU POIVRE FIN AROMATISE EN VALLE MAGGIA

40 % Gruyère AOP aus Rohmilch  
40 % Vacherin Fribourgeois AOP aus thermisierter Milch  
20 % Freiburger Halbhartkäse

200 g 24.50

#### ALPAGE GRAND CRU

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

220 g 26.50

## VERGESSEN SIE DIE BEILAGEN NICHT

### ZUM TEILEN ZUM FONDUE

Platte mit Walliser Trockenfleisch IGP (ca. 70g) 

19.00

Portion kleine Kartoffeln, ca. 130 g

3.00

1 Ei für den letzten Schliff

2.00

Portion Cornichons und kleine Zwiebeln

3.00

Kirsch: zum oder nach dem Fondue

5.00

Kanne Sirocco Schwarztee mit Chai-Gewürzen

1 Liter

12.00

# CUISINE DU TERROIR!



## KALTE GERICHTE

### Schale mit Blattsalat und geröstete Kerne, Hausdressing

- > klein 7.00
- > gross 9.50

### Salat aus gekochtem und rohem Gemüse 18.00

Je nach Saison und nach Lust und Laune unseres Küchenchefs

### Quinoa-Salat mit Freiburger Mozzarella 26.00

Quinoa, Mozzarella, Blattsalat, Erdbeeren, Mandelblättchen und Pesto

### Roastbeef mit hausgemachter Sauce und Bratkartoffeln 29.50

Mit einem kleinen Blattsalat serviert


## WARME GERICHTE

### Samtige, schmackhafte Suppe 14.00

Croûtons getrennt serviert

### Rösti nature 18.00

### Rösti mit Vacherin Fribourgeois AOP 22.00

- > mit Spiegelei  + 2.00
- > mit Beinschinken  + 4.00
- > mit Apfelkompott  + 4.00

### Rösti nature, frischer Sérac aus La Roche und Rohschinken IGP 26.00

Mit einer Mischung aus getrockneten Tomaten, Kapern, Zitrone, Petersilie serviert

### Käseschnitte mit Vacherin Fribourgeois AOP und Beinschinken 26.00

- > mit Spiegelei  + 2.00

### Pilz-Schnitte 26.00

Mit einem kleinen Blattsalat serviert

### Chalet-Makkaroni vom Chef mit Doppelrahm 21.00

Hörnli Gruyère AOP, Zwiebeln, Gruyère-Doppelrahm

- > mit geräuchertem Speck  + 4.00
- > mit Apfelkompott  + 4.00

### Burger mit Cuchaule AOP 28.00

Pulled Beef, gegrillter Räucherspeck, rote Essigzwiebeln, Salatblatt und hausgemachte Sauce

Mit Bratkartoffeln serviert

## FÜR 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 mit Vacherin Fribourgeois AOP
- > Rösti nature mit einer Kugel Eis nach Wahl als Dessert
- > Käseschnitte mit Vacherin Fribourgeois AOP und Beinschinken

Die saisonale Suppe mit einer Kugel Eis nach Wahl als Dessert

# LES DESSERTS



<b>Hausgemachtes Zitronen-Tartelette *</b>	6.50	<b>Köstliches Apfelkompott, Schafsjoghurt mit Rosmarinhonig</b>	9.00
<b>Hausgemachtes Vin-cuit- Tartelette *</b>	6.50	<b>Eine Kugel Eis* oder handwerklich hergestelltes Sorbet* von</b>	4.50
<b>Hausgemachte Tageswähe</b>	7.50	Fior di Latte, Kaffee, Stracciatella, Himbeere oder Aprikose	
<b>Brownie mit gerösteten Buchweizen-kernen</b>	10.00	<b>Sorbet mit Schuss (Himbeere oder Aprikose)</b>	12.00
<b>Mit Mädesüss aromatisierter Milchreis, gesalzener Butterkaramell</b>	10.00	mit Abricotine, Williamine oder Wodka	
<b>Meringues und Gruyère-Doppelrahm *</b>	11.00	<b>Extraportion Gruyère-Doppelrahm (ca. 70g)+</b>	3.00
> mit einer Kugel Eis nach Wahl*	+ 4.50		
<b>Café gourmand mit kleinen lokalen Köstlichkeiten*</b>	13.00		
> mit einem Sirocco Tee oder Kräutertee	14.00		

## UNSERE HEISSEN GETRAENKE

<b>Kaffee, Espresso, entkoffeinierter Kaffee</b>	4.20	<b>Sirocco Tees und Bio-Kräutertees</b>	4.90
<b>Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato</b>	5.50	> Earl Grey Schwarztee	
<b>Doppelter Espresso</b>	5.90	> Black Chai Schwarztee mit Gewürzen	
<b>Kaffee Boudji</b>	7.50	> Japanischer Sencha Grüntee	
mit Morard du Bry Apfelschnaps		> Ingwer-Zitronengras-Tee	
<b>Heisse Schokolade Caotina/Ovomaltine</b>	4.50	> 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**

5.00	7.50
------	------

Freiburger Helles vom Fass

**Freiburger Biermanufaktur Ma Biche**

5.50	8.50
------	------

Freiburger Weissbier vom Fass

**Panachée (mit La Patriote)**

5.00	7.50
------	------

**Alkoholfreies Bier «Placebo»**

6.90
------

der Brauerei Dr. Gab's / in der 3.3dl-Flasche

**Cidre Crafty**

7.90
------

der Brauerei Dr. Gab's / in der 3.3dl-Flasche

## 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

## APERITIFS UND KLEINE FREUDEN

	4 cl
Martini Weiss – Rot 15.5%	6.50
Suze 20%	6.50
Suze 20% und Vivi Kola	9.00
Campari 25%	6.50
Cynar	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
Gin Tanqueray 43% et Gents Swiss Tonic	13.00
Zuschlag für Sprudel	+2.50

## ZIGARREN

Unsere Karte steht Ihnen zur Verfügung

## 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.

Nach 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 leichtgläubig. 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**<sup>®</sup>  
MAÎTRE FROMAGER 