



SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE



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 Gruyerzerlandes.

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 Gruyerzer.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.



Gourmet-Konzept
inspiriert von

Wyssmüller®
MAÎTRE FROMAGER



CHEZ BOUDJI
BUVETTE D'ALPAGE
au de la Gruyère



APÉRO?

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 - Pinot Blanc du Vully	7.00
Château de Praz, Freiburg	
Petite Arvine	7.50
Chai du Baron, 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, Holunderblüten sirup und frische Minze	

ROTWEINE

Pinot Noir du Vully	6.00
Château de Praz, Freiburg	
Gamay Noir	6.00
Chai du Baron, Valais	

ALKOHOLFREIER COCKTAIL

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

ROSÉWEINE

Rosé du Vully	6.00
Château de Praz – Pinot noir, Freiburg	
Rosé de Syrah	6.50

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

- > 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

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 KÄSEMEISTER

FONDUE IM « TAPAS » LOOK IST FUN

200g zum Teilen 24.50

Ich empfehle Ihnen mein Crédation-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

220 g 25.50

PUR VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

3 Sorten ausgewählter und gereifter Vacherin Fribourgeois AOP aus thermisierter Milch

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

220 g 26.50

ALPAGE GRAND CRU

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

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 Schwarzttee mit Chai-Gewürzen 1 Liter 12.00

CUISINE DU TERROIR!

KALTE GERICHTE

Schale mit Blattsalat und geröstete Kerne, Hausdressing

- > klein
- > gross

Salat aus gekochtem und rohem Gemüse

Je nach Saison und nach Lust und Laune unseres Küchenchefs

Quinoa-Salat mit Freiburger Mozzarella

Quinoa, Mozzarella, Blattsalat, Erdbeeren, Mandelblättchen und Pesto

Roastbeef mit hausgemachter Sauce und Bratkartoffeln

Mit einem kleinen Blattsalat serviert

Käseschnitte mit Vacherin Fribourgeois AOP und Beinschinken

- > mit Spiegelei

+ 2.00

Pilz-Schnitte

Mit einem kleinen Blattsalat serviert

Chalet-Makkaroni vom Chef mit Doppelrahm

Hörnli Gruyère AOP, Zwiebeln, Gruyère-Doppelrahm

Quinoa-Salat mit Freiburger Mozzarella

- > mit geräuchertem Speck

+ 4.00

- > mit Apfelkompott

+ 4.00

Burger mit Cuchaple AOP

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

WARME GERICHTE

Samtige, schmackhafte Suppe

Croûtons getrennt serviert

14.00

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

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



Hausgemachtes Zitronen-Tartelette *	6.50
Hausgemachtes Vin-cuit- Tartelette *	6.50
Hausgemachte Tageswähle	7.50
Brownie mit gerösteten Buchweizen-kernen	10.00
Mit Mädesüss aromatisierter Milchreis, gesalzener Butterkaramell	10.00
Meringues und Gruyère-Doppelrahm *	11.00
> mit einer Kugel Eis nach Wahl*	+ 4.50
Café gourmand mit kleinen lokalen Köstlichkeiten*	13.00
> mit einem Sirocco Tee oder Kräutertee	14.00

Köstliches Apfelkompott, Schafsjoghurt mit Rosmarinhonig	9.00
Eine Kugel Eis* oder handwerklich hergestelltes Sorbet* von	4.50
Fior di Latte, Kaffee, Stracciatella, Himbeere oder Aprikose	
Sorbet mit Schuss (Himbeere oder Aprikose)	
mit Abricotine, Williamine oder Wodka	12.00
Extraportion Gruyère-Doppelrahm (ca. 70g)+	3.00

UNSERE HEISSEN GETRÄENKE

Kaffee, Espresso, entkoffeinerter Kaffee	4.20	Sirocco Tees und Bio-Kräutertees	4.90
Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato	5.50	> Earl Grey Schwarzttee	
Doppelter Espresso	5.90	> Black Chai Schwarzttee mit Gewürzen	
Kaffee Boudji mit Morard du Bry Apfelschnaps	7.50	> Japanischer Sencha Grüntee	
Heisse Schokolade Caotina/Ovomaltine	4.50	> 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-	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»

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

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

ZIGARREN

Unsere Karte steht Ihnen zur Verfügung

APERITIFS UND KLEINE FREUDEN

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

UNSERE SPEZIALITÄT

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 Gruyéerlandes ist eng mit der Geschichte ihres ehemaligen Besitzers verbunden.

Die Alpen-Buvette des Gîte d'Avaup 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'Avaup, 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®
MAÎTRE FROMAGER