



CHEZ
BOUDJI

BUVETTE D'ALPAGE

au  de la Gruyère



HAUSGE- MACHTE KÖSTLICH- KEITEN



CONCEPT GOURMAND
INSPIRÉ PAR

Wyssmüller[®]
MAÎTRE FROMAGER 



WILLKOMMEN BEI BOUDJI

“Célébrons la Vie!”

Hier beginnt alles ganz einfach...

Eine Alphütte im ♥ der Gruyère.
Ein authentischer, gemütlicher Ort, an dem man
zusammenkommt und teilt.

Bei Boudji lieben wir die echten Dinge:
Den Geschmack von schmelzendem Käse, die Küche aus der Region,
die Freude an einem guten Glas Wein.
Die Freude an einem gemeinsamen Moment am Tisch!

Inspiriert von der Vision von William Wyssmüller
konzentriert sich unser Haus auf das Wesentliche:
Qualitätsprodukte, Respekt, hausgemachte Küche
und der Wunsch, Genuss und Emotionen zu schaffen.

Hier nimmt man sich Zeit.
Man trifft sich, tauscht sich aus, lacht.
Unter Freunden, mit der Familie oder einfach auf der Durchreise...
Hier sind Sie zu Hause.

—
Mathew Bouron, Geschäftsführer
William Wyssmüller, Käsemeister



CONCEPT GOURMAND
INSPIRÉ PAR

Wyssmüller[®]
MAÎTRE FROMAGER 



PRAKTISCHE INFORMATIONEN

HERKUNFT

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz.

ALLERGIEN

Wir sind für Sie da!

Auf Anfrage geben wir Ihnen gerne Auskunft über Gerichte, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten.

ERKLÄRUNG DER SYMBOLE

Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch



Auf Anfrage servieren wir Ihnen gerne glutenfreies Brot.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten die Mehrwertsteuer (8.1 %) sowie den Service.

**WENN SIE WEITERE
INFORMATIONEN ÜBER
DIE HERKUNFT UNSERER
PRODUKTE WÜNSCHEN,
GIBT IHNEN UNSER TEAM
GERNE AUSKUNFT.**

«HAUGEMACHT», UNSERE QUALITÄTSVERPRECHEN !

Die Gerichte auf dieser Speiekarte werden Ort aus rohen und traditionellen Produkten nach den Kriterien de Labels **Fait Maison** zubereitet, mit Ausnahme der mit einem Sternchen * gekennzeichneten Gerichte.



ZUM GUTEN START



EIN KLASSIKER?

IM GLASS

Martini weiss – rot 15.5% / 4cl	5.50
Suze 20% / 4cl	6.00
Suze 20% & Vivi Kola / 4cl	8.00
Campari 25% / 4cl	7.00
Cynar 16.5% / 4cl	7.00
Pastis 45% / 2cl	5.00
Ricard 45% / 2cl	5.00

TEILEN WIR EINE KLEINIGKEIT?

Reiner Ziegen-Tomme aus Albeuve   mit hausgemachtem Condiment 16.00

Walliser Trockenwurst   13.00

Augustins handgemachte Terrine 16.00

Gourmet-Trio  16.00

Condiment aus getrockneten Tomaten & Kapern, Rote-Bete-Hummus, Frischkäse mit Kräutern

Fleisch- und Käseplatte  für 2 Personen 22.00
für 4 Personen 32.00

*Bauernschinken,
Walliser Rohschinken IGP,
Rohspeck mit Kräutern*

Walliser Platte IGP   für 2 Personen 25.00
*Trockenfleisch,
Rohspeck mit Kräutern,
Trockenwurst*

Walliser Trockenfleischplatte IGP   zum Teilen für 2 Personen 19.50
zum Teilen für 4 Personen 29.00

FRISH MIT ALKOHOLO?

Unsere Spritz mit Walliser Schaumwein

Aperol	12.00
Campari	13.00
Limoncello	13.50

Hugo mit Walliser Schaumwein 13.00

Green Garden G&T 14.00

Gin Tonic, serviert mit hausgemacht Gurkenirup und Wacholderbeeren

Negroni 14.00

Gin, campari, rot vermouht

HEYYY LUT AUF EINEN COCKTAILS?

ODER LIEBER FRISCH & OHNE ALKOHOLO ?

Freiburger Virgin Mojito 10.00

Paturisierter Freiburger Apfelaft,
Mineralwasser mit Kohlensäure,
Rohrzucker, Limette und frische Minze

WEIN- MOMENTE



WEIN IN GLAS – 1dl

WEISSWEINE

Chasselas du Vully 5.50
Le Petit Château, Freiburg

Léon Johannisberg 6.50
Chai du Baron, Wallis

Fendant Vieille Vigne 6.50
Chai du Baron, Wallis

Les 3 grappes blanc 7.50
Le Petit Château, Freiburg

Petite Arvine 8.00
Chai du Baron, Wallis

ROTWEINE

Gamay Noir 6.00
Chai du Baron, Wallis

Léon Tracteur 6.50
Pinot Noir – Chai du Baron, Wallis

Les 3 grappes rouge 7.00
Assemblage – Le Petit Château, Freiburg

ROSÉ

Rosé de Syrah 6.50
Syrah – Chai du Baron, Wallis

Blanc de Noir 7.00
Domaine Cornulus, Wallis

SCHAUMWEIN

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

ZUM TEILEN (ODER AUCH NICHT)

KARAFFEN – 5dl

WEISSWEINE

Chasselas du Vully 28.00
Le Petit Château, Freiburg

Léon Johannisberg 31.00
Chai du Baron, Wallis

Fendant Vieille Vigne 31.00
Chai du Baron, Wallis

Les 3 grappes blanc 34.00
Assemblage – Le Petit Château, Freiburg

Petite Arvine 39.00
Chai du Baron, Wallis

ROTWEINE

Léon Tracteur 27.00
Pinot noir – Chai du Baron, Wallis

Gamay Noir 29.00
Chai du Baron, Valais

Léon Assemblage 29.00
Merlot, Diolinoir – Chai du Baron, Wallis


Les 3 grappes rouge 32.50
Assemblage – Le Petit Château, Freiburg

ROSÉ

Rosé de pinot noir 28.50
Le Petit Château, Freiburg

Rosé de Syrah 31.50
Syrah – Chai du Baron, Wallis

Blanc de Noir 34.00
Domaine Cornulus, Wallis



LES FONDUES WYSSMÜLLER® CHEEEEEEESE!

Die Rezepte des Käsemeisters*
Portion für eine Person – Alle Fondues
werden mit Brot serviert

UNSERE AUSWAHL



DIE EXCELLENCE MOITIÉ-MOITIÉ

50% Gruyère AOP Rohmilch
50% Vacherin Fribourgeois AOP
thermisierte Milch
220g / 25.00

*Goldmedaille beim Schweizer Wettbewerb
der Regionalprodukte 2021 & 2025*

REINES VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

3 Sorten Vacherin Fribourgeois AOP
thermisierte Milch
220g / 26.00

Serviert mit Kartoffeln

ALPAGE GRAND CRU

50% Gruyère d'Alpage AOP Rohmilch
50% Vacherin Fribourgeois AOP Alpage
Rohmilch
220g / 26.50

SCHWARZER PFEFFER – VALLE MAGGIA

40% Gruyère AOP Rohmilch
40% Vacherin Fribourgeois AOP
20% halb-harter Freiburger Käse
220g / 25.00

BEILAGEN

Portion kleine Kartoffeln 130 g	3.50
Portion Essiggurken & Silberzwiebeln	3.50
Kirsch für den „coup du milieu“	6.00
1 Spiegelei als Finale	2.00
Kanne Sirocco Gewürz-Chai Tee – 1 liter	13.00

PLATTE ZUM TEILEN

Walliser Trockenfleischplatte IGP	
zum Teilen für 2 Personen	19.50
zum Teilen für 4 Personen	29.00



CONCEPT GOURMAND
INSPIRÉ PAR

Wyssmüller®
MAÎTRE FROMAGER

AUTHENTISCHE AROMEN

KNACKIG & FRISCH?

KALTE SPEISEN

Grüner Salat mit gerösteten Kernen

Klein 7.00
Gross 9.50

**Salat aus rohem
und gegartem Gemüse** 19.00

Gemischter Salat mit warmem Ziegenkäse und Speck

Salatmix, Speckchips, Ziegenkäse,
Birne, Nüsse und geröstete Kerne
Small 14.50
Big 22.00

Roastbeef 29.50
mit Haussauce und Kartoffeln serviert
mit einem kleinen grünen Salat

FÜR UNSERE KLEINEN GOURMETS (BIS 12 JAHRE)

13.50

**Gerichte nach Wahl
in kleiner Portion serviert mit 3 dl Sirup
und einer Kugel Eis**

Chalet-Makkaroni
mit oder ohne geräucherten Speck

Rösti natur

Rösti
mit Vacherin Fribourgeois AOP
mit Bauernschinken + 3.00

Kleine Croûte
mit Vacherin Fribourgeois AOP
und Bauernschinken

ODER LIEBER WARM?

WARME SPEISEN

Tagessuppe
Klein 9.50
Gross 14.50

Die echte Hüttensuppe
Lauch, Zwiebeln, Teigwaren, Kartoffeln,
Milch und Doppelrahm Croûtons und
geriebener Gruyère AOP separat serviert
Small 14.00
Big 19.50

Rösti natur 18.50

Rösti
mit Vacherin Fribourgeois AOP 22.00
mit Spiegelei + 2.00
mit Bauernschinken + 4.00
mit Bratwurst aus Im Fang + 8.00
mit Apfelkompott + 4.00

Sérac-Rösti
frischer Sérac aus La Roche und
Rohschinken IGP serviert mit einem
Condiment aus getrockneten Tomaten,
Kapern, Zitrone und Petersilie 28.00

Croûte
**mit Vacherin Fribourgeois AOP
und Bauernschinken** 26.00
mit Spiegelei + 2.00

Croûte
mit Pilzen 28.00
serviert mit einem kleinen
grünen Salat

**Chalet-Makkaroni mit
Doppelrahm aus der Gruyère** 22.00
Makkaroni, Gruyère AOP, Zwiebeln,
Doppelrahm
mit geräuchertem Speck + 4.00
mit Apfelkompott + 4.00

Buchweizen-Risotto
mit Pilzen 25.00
mit Bratwurst aus Im Fang + 8.00

LES DESSERTS



SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

Käseauswahl aus der Region	15.00
Gruyère AOP - Vacherin Fribourgeois AOP Bleu de la Gruyère - Ziegenkäse	
Törtchen * Zitronen-Meringue	7.00
Törtchen * mit Vin cuit	7.00
Saisonaler Früchtekuchen	8.00
Schokoladenmousse des Chefs 	11.00
Crème brûlée	11.00
Milchreis mit karamellisierten Pekannüssen	11.50
Meringues mit Doppelrahm aus der Gruyère *	11.00
mit einer Kugel Eis nach Wahl * + 4.00	
Gourmetkaffee mit kleinen lokalen Desserts *	14.00
mit Tee oder Kräuteraufguss <i>Sirocco</i> 15.00	
Kugel Glace *  oder Sorbet (hausgemacht) *  	4.00
Fleur de lait, Kaffee, Stracciatella, Himbeere oder Aprikose	
Sorbet mit Alkohol nach Wahl  	11.50
Vodka, Abricotine, Williamine	
Zusätzliche Portion Doppelrahm aus der Gruyère + 3.50	

NASCHEN WIR?

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee, Espresso, koffeinfrei	4.20
Renversé, Cappuccino, Latte Macchiato	5.50
Doppelter Espresso	5.90
Le Café Boudji mit Apfel von Morard du Bry	7.50
Heiße Schokolade Caotina/Ovomaltine	4.50
Bio-Tees & Kräuteraufgüsse	4.90
Sirocco	
Earl Grey	
Black Chai	
Sencha	
Ingwer & Zitrone	
Kamille	
Marokkanische Minze	
Kräuteraufguss	
Verveine	
Rote Früchte	
Hagebutte	

HERZENSWÄRMER

SPIRITUOSEN	2cl
Distillerie Fragnieres	
Coing 42%	5.50
Vielle prune 35%	7.00
Poire à Botzi 41%	7.50
Calvassoc 42%	6.50
Gentiane 42%	9.00
–	
Chartreuse grün 55%	8.00
Chartreuse gelb 55%	7.50
Génépi artisanal fribourgeois	
Gremaud 42%	9.00
Gelber botanischer Likör 36%	6.00
Grappa Selezione d'Ottobre 43%	5.00
Gin Tanqueray 43%	5.00
Vodka Absolut 40%	5.00
LES PETITS PLAISIRS	4cl
Amaretto Disaronno 28%	6.00
Baileys Irish cream 17%	6.00
Limoncello di Sorrento 30%	6.50
Framboise 20%	10.00



WER WAR BOUDJI?

Boudji – eigentlich Louis Yerly – war eine bekannte Figur hier oben in den Greyerzer Bergen.

Ein Mann mit rauer Schale, aber einem grossen Herzen.

Die Buvette beim Gîte d'Avau oberhalb von Broc trägt heute seinen Namen.

Viele Jahre lang war dieser Ort ein Treffpunkt für Wanderer, Bauern und Freunde der Region. Boudji selbst führte die Buvette nie.

Aber sein Name, seine Geschichten und sein Charakter sind hier bis heute geblieben.

Seit Mai 2022 führen William Wyssmüller und seine Marke Wyssmüller®, Meisterkäser aus der Region, dieses besondere Haus weiter. Mit viel Herz, regionalen Produkten und neuen Ideen geben sie diesem Ort neues Leben – ohne seine Geschichte zu vergessen.

EINE KLEINE ANEKDOTE

Boudji war ein gutgläubiger Mensch.

Seine Freunde neckten ihn manchmal ein wenig – und wenn er sich aufregte, klopfte er mit seinem Stock auf den Tisch.

Der alte runde Tisch in der Küche trägt noch heute die Spuren davon.

Boudji hatte das Herz auf der Hand. Er war grosszügig mit denen, die sich um ihn kümmerten – und lieber gab er etwas aus der Natur als Geld. Mit einem Glas Rotwein und einer Zigarre im Mund sah man ihn selten lange in der Buvette

