Notre plauchette Dégustation

Produits issus du savoir-faire Cremo, affinés dans nos caves

Gruyère AOP Classique 5 mois

Goût doux et franc, texture souple. Il exprime un bel équilibre et toute la fraîcheur de lait récolté chez nos producteurs.

Gruyère AOP Corsé 8 mois

Avec quelques mois de plus, les arômes deviennent plus marqués et le goût gagne en caractère typiquement salé.

Gruyère AOP Gourmet 12 mois

L'affinage prolongé apporte une saveur plus développée et une personnalité bien affirmée.

Gruyère AOP Réserve 18 mois

Affiné longuement, il développe des arômes puissants et typés.

Ce niveau d'affinage est rare : seules nos meilleures meules sont sélectionnées pour une telle maturation.

Vacherin Fribourgeois AOP

Crémeux et fondant, il offre un goût typiquement fribourgeois. Une fierté pour Cremo, médaillé d'or au Concours suisse des produits du terroir en 2025.

Vacherin Fribourgeois AOP Rustique

Au goût plus marqué, il développe des arômes intenses et une personnalité franche. Une version moins courante, pour ceux qui aiment le caractère. Affiné avec soin par nos fromagers, il exprime toute la richesse du terroir fribourgeois.

16.00

28.00

pour 2 pers.

pour 4 pers.

cremoo

La Carte des Mets et Boissons



Côté Cuisine

Côté Boissous

Mets		Minérales et Caféterie		
Fondue Moitié-Moitié Cremo Servie avec pain et / ou pommes de terre	25.00	Henniez Bleue Verte Hit Tea Classic Bio Alp Tea		4.00 4.00
Fondue Mazot Servie avec pain et / ou pommes de terre	25.00	Coca-Cola Coca-Cola Zéro Rivella Rouge Jus de pomme	33cl	4.50
Assiette de viande séchée Servie avec pain de seigle et beurre	27.00	Café Thé Infusion (Noir, Verveine, Menthe)		4.00 4.00
Planchette dégustation Sélection de 4 Gruyères AOP et 2 Vacherins fribourgeois AOP aux temps d'affinage variés		Bière		
servie avec pain → Détail et descriptif au dos 2 pers. 16.00 4 pers	. 28.00	Cardinal Blonde Spéciale	25cl	4.00
		Vins		
Assiette Fribourgeoise Jambon, saucisson et salade de pommes de terre maison	25.00	Blanc Vully Simonet AOC 1dl 5.00		22.00
Soupe de chalet À base de lait et de crème, avec pâtes, épinards, pommes de terre, fromage râpé et croûtons	12.00	St-Saphorin Château de Gruyère AOC 1d1 6.50 Yvorne Avy AOC 1d1 5.00	50cl	
		Johannisberg du Valais Rouvinez AOC 1d1 5.00 Chasselas Cru de l'Hôpital AOC		22.00 40.00
Menu enfants		Rosé Oeil-de-Perdrix Bois Rosé Orsat AOC 1dl 5.00	50cl	22.00
Assiette Fribourgeoise Jambon, saucisson et salade de pommes de terre maison	13.00	Rouge Pinot Noir de Sierre Rouvinez AOC 1dl 5.00 Faverges St-Saphorin AOC 1dl 6.50		22.00 42.00
Dessert		Pinot Noir Cru de l'Hôpital AOC	75cl	55.00
Crème double de la Gruyère et 3 pièces de meringues	9.00	Digestifs		
		Vieille Prune 40%	2cl	7.00
Nos viandes sont de provenance Suisse		Vieux Kirsch 40% Williamine 43%	2cl 2cl	6.00 7.00