



L'ÉTOILE
Hôtel-Restaurant

Les Entrées/ Die Vorspeisen

Le velouté d'asperges

Saumon fumé et pesto à l'ail des ours

Die Samtsuppe vom Stangenspargel

Räucherlachs und Bärlauchpesto

CHF 14.50

L'aumônière de chèvre chaud dans sa feuille de Brick

Moutarde de la Bénichon et bouquet de saladine

Der warme Ziegenkäse im Brickteig gebacken, Kilbisenf und Salatbouquet

CHF 16.50

La salade printanière

Œuf moelleux de la ferme à Charmey, Lardons croustillants,

Croûtons, pommes de terre tièdes et vinaigrette à l'huile de pépins de raisin

Der frische Frühlingssalat mit

wachsweichem Hühnerei vom Bauernhof in Charmey,

knuspriger Speck, Croutons und lauwarme Kartoffeln,

Vinaigrette mit Traubenkernöl und Himbeeressig

CHF 14.50

Le Mesclun de feuilles de Salade verte/ Grüner Blattsalat

CHF 7.00/12.50

Salade mêlée /Gemischter Salat

CHF 10.00/16.50

Pour l'apéritif ou par plaisir !

Zum Aperitif, für zwischendurch oder einfach so!

L'Assiette découverte de la Gruyère

Viande séchée, la coppa, saucisson, le jambon de la Borne,

Le lard sec aux herbes, l'extra vieux Gruyère et Vacherin de Marsens

Spezialitätenplatte aus dem Greyerzerland

Trockenfleisch, Coppa, Salami, Bauernschinken, getrockneter Speck,

Gruyère- und Vacherinkäse

CHF 18.50 /24.50

L'Assiette de viande séchée,

Vieux Gruyère et Vacherin de la fromagerie de Marsens

Trockenfleischteller mit altem Gruyère- und Vacherinkäse aus Marsens

CHF 18.50 /24.50



L'ETOILE
Hôtel-Restaurant

Les Plats / Die Hauptspeisen

Le Filet de Bœuf du Simmental, sauce aux morilles
Légumes printaniers et pommes de terre grenailles sautées à l'ail
Das Simmentaler Rindsfilet mit Morchelrahmsauce
frisches Frühlingsgemüse und in Knoblauch gebratene Kartoffeln
CHF 52.00

Le véritable « Cordon-Bleu de veau » maison
Sauce vin rouge, petits légumes et pommes de terre grenailles sautées
Das echte hausgemachte Kalbs-Cordon-Bleu
Rotweinsauce, frisches Saisongemüse und gebratene Kartoffeln
CHF 42.00

La côte de Bœuf Suisse
(à partir de deux personnes, en deux services)
Sauce béarnaise maison, légumes du marché et pommes de terre frites
Das im ganzen gebratene Rindskotelette
(ab zwei Personen, in zwei Services serviert)
hausgemachte Sauce Bearnaise, frisches Marktgemüse und Pommes Frites
CHF 59.00 p.p.

Le risotto Carnarolio
Médaille de foie gras poêlé, morilles et asperges
Das Risotto Carnarolio
Gebratenes Entenlebermedaillon, Morcheln und Spargeln
CHF 36.--

L'Emincé de filet de veau,
Sauce à la crème de nos montagnes et champignons,
Rösti croustillant servi dans son poêlon
Kalbsfiletgeschnetztes in sämiger Rahmsauce mit Waldpilzen,
knusprigem Rösti, in der Pfanne serviert
CHF 42.00



L'ETOILE
Hôtel-Restaurant

La Tomme Fleurette

*épinards frais et tomates confites, fleurs des montagnes
sur son Rösti croustillant servi dans son poêlon*

*Knuspriges Rösti überbacken mit Weichkäse «Fleurette» aus Rougement,
frischer Spinat und Alpblumen, in der Pfanne serviert*

CHF 28.50

Le Steak de bœuf, beurre café de Paris

Petite salade mêlée et pommes frites

Das Rindsteak mit Kräuterbutter, kleiner gemischter Salat und Pommes frites

CHF 36.00

Les filets de perches meunières ou aux amandes,

Pommes de terre nature ou pommes de Terre Frites, sauce tartare et salade verte

Eglifilet nach « Müllerinen Art » oder mit Mandeln,

Salzkartoffeln, Tartarsauce und grünem Salat

CHF 28.00/35.00

Le filet de Sandre de nos lacs

Emulsion à l'ail des ours

Riz pilaf et légumes du marché

Das Zanderfilet aus unseren Seen

Bärlauchemulsion

Pilawreis und frisches Marktgemüse

CHF 36.00



L'ETOILE
Hôtel-Restaurant

Les Plats / Die Hauptspeisen

La Bourguignonne de bœuf Suisse

(Minimum 2 personnes, 200g de viande p.p.)

Pommes frites, salade mêlée diverses sauces mayonnaise

Le supplément de viande à 100g 8.00

Le supplément de pommes frites 4.50

Fleischfondue vom Schweizer Rind (min. 2 Personen, 200g Fleisch pro Person)

Pommes frites, Gemischter Salat und Saucen

Zusatzportion Fleisch à 100g CHF 8.00 /

Zusatzportion Pommes Frites CHF 4.50

CHF 38.00

La Fondue moitié- moitié de la laiterie « Käser » à Charmey, servi avec du pain Käsefondue «halb und halb» aus der Käserei Käser in Charmey, mit Brot serviert

CHF 23.50

La Fondue pur Vacherin de la fromagerie de Marsens (se mange tiède)

servi avec pommes de terre grenailles et du pain

Käsefondue aus reinem Vacherinkäse mit Brot und Kartoffeln serviert

(wird lauwarm gegessen)

CHF 24.50

Les Macaronis d'Alpage à la crème et fromage de Gruyère et jambon de la Borne

Makkaroni mit Greyerzer Käse, Beinschinken und Rahm

CHF 16.00/21.50

Le Tartare de bœuf coupé au couteau dans l'entrecôte Suisse,

Toast et pommes de terre frites

Rindstartar vom Schweizer Entrecote, von Hand geschnitten,

Toastbrot und Pommes frites

130 gr. CHF 28.00 180gr. CHF 36.00

Le Starburger « Le Gruérien »

Composé d'un grand pain aux graines de sésame maison,

Steak haché de bœuf Suisse, Gruyère, lards secs aux herbes

Confit d'oignons au vin cuit, Pommes de terre frites et bouquet de salade

Der Starbuger « Der Greyerzer »

Hausgemachtes Sesambrotchen, Hamburger mit Schweizer Rindfleisch,

würzigem Gruyèrekäse, Kräuterspeck, kandierte Zwiebeln, Pommes Frites und

Salatbouquet

CHF 22.50



L'ÉTOILE
Hôtel-Restaurant

Les Desserts/ Die Nachspeisen

« J'ai plus faim, mais si je me laissais quand même surprendre par la douceur ! »

*« Ich habe keinen Hunger mehr, was aber,
wenn ich mich doch von der Süsse verführen lassen würde! »*

*Le vieux Vacherin et Gruyère de la fromagerie de Marsens,
Brie de Meaux farci à l'ail des ours*

*Vacherin und Gruyèrekäse „extra Alt“ aus der Käserei in Marsens,
und hausgemachter gefüllter Brie mit Bärlauchpesto*

CHF 12.50

La Panna Cotta

À la framboise et compote de rhubarbe, tuile aux amandes

Die Panna Cotta

mit Rhabarberkompott und frischen Himbeeren, Mandelhippe

CHF 12.50

La crème Brûlée pistache, et sa glace

Crème Brûlée mit Pistazien, und Pistazieneis

CHF 12.50

Le moelleux au chocolat, cœur coulant praliné et glace vanille

*Der warme Schokoladenkuchen mit seinem flüssigen Herz aus Praliné,
Vanille-Bourboneis*

CHF 14.50

Les Meringues de la Gruyère,

*Double crème de la laiterie Käser à Charmey et glace meringues-abricot
Greyerzer Meringue mit Doppelrahm aus der Käserei «Käser» in Charmey*

Meringue-Aprikoseneis

CHF 12.50

Choix de sorbets et glaces la boule CHF 3.50

Milcheis und Sorbet je Kugel CHF 3.50

Supplément de crème fouettée / Rahm extra CHF 2.50

Supplément de crème double /Doppelrahm extra CHF 4.00



L'ETOILE
Hôtel-Restaurant

La provenance de nos produits
Die Herkunft unserer Produkte

Entrecôte de bœuf/ Rinds Entrecôte
Suisse/Schweiz

Filet de Boeuf/ Rinds Filet
Suisse/Schweiz

Veau/ Kalb
Suisse/Schweiz

Filets de perches/ Egglifilet
Estonie/ Estland

Côte de boeuf/ Rindskotelet
Suisse/Schweiz

Sandre/ Zander
Suisse/Schweiz

Foie Gras/ Entenleber
France/ Frankreich