



L'ÉTOILE  
Hôtel-Restaurant

## *Les Entrees/ Die Vorspeisen*

*Les médaillons de foie gras Français poêlés  
Cappuccino de bolets des sous-bois et châtaignes  
Die gebratenen französischen Entenlebermedaillons  
Cappuccino von einheimischen Steinpilzen und Esskastanien*  
CHF 22.50

*Le velouté de courge « Butternut »,  
et graines de courge torréfiées, baguette au Jambon cru de Sanglier  
Samtsuppe vom «Butternut Kürbis», Nussbutter und gerösteten Kürbiskernen  
kleines Baguette mit Wildschweinrohschinken*  
CHF 14.50

*La tomme de Chèvre chaud, sur son croûton de Cuchaulle  
Moutarde de la Bénichon, raisins et noix  
Warmer Ziegenkäse auf getoasteter Cuchaulle, Kibisenf, Trauben und Walnüsse*  
CHF 16.50

*L'Assiette découverte de la Gruyère  
Viande séchée, la coppa, saucisson, le jambon de la Borne,  
Le lard sec aux herbes, le vieux Gruyère et Vacherin de Marsens  
Spezialitätenplatte aus dem Greyezerland  
Trockenfleisch, Coppa, Salami, Bauernschinken, getrockneter Speck,  
Greyerzer- und Vacherinkäse*  
CHF 18.50 /24.50

*L'Assiette de viande séchée,  
Vieux Gruyère et Vacherin de la fromagerie de Marsens  
Trockenfleischteller mit altem Greyerzer- und Vacherinkäse aus Marsens*  
CHF 18.50 /24.50

*Le Mesclun de feuilles de Salade  
Grüner Blattsalat*  
7.00/12.50

*Salade mêlée  
Gemischter Salat*  
CHF 12.50/16.50



L'ETOILE  
Hôtel-Restaurant



## *La Chasse / Die Wildspezialitäten*

*Le filet de chevreuil coupé dans la selle frotté aux baies de genièvre  
Sauce « Grand-Veneur » garniture automnale composée de Spätzle maison,  
Choux rouge, choux de Bruxelles, marrons, airelles et poire à Botzi  
Rehfilet vom Rücken geschnitten mit Wachholder eingerieben,  
Wildsauce und herbstlicher Garnitur, hausgemachten Spätzle,  
Rotkohl, Rosenkohl, Maroni, Preiselbeeren und Büschelbirne*  
**CHF 52.00**

*Le civet de Marcassin façon « chasseur » de Josef Maier,  
Lardons, croûtons de pain, oignons grelot, choux de Bruxelles et Spätzle maison  
Wildschweinpfeffer im Pfännchen serviert, mit Brotcroutons, Speck,  
Perlzwiebeln, Rosenkohl und hausgemachten Spätzle*  
**CHF 38.00**

*La selle de chevreuil grand veneur  
(à partir de deux personnes, en deux services)  
Garniture automnale composée de Spätzle maison, choux rouges, choux de  
Bruxelles marrons, airelles et poire à Botzi*

*Ganzer gebratener Rehrücken mit herbstlicher Garnitur,  
ab 2 Personen, in zwei Services serviert  
hausgemachten Spätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Preiselbeeren und  
Büschelbirne.*  
**CHF 65.00 par personne**





L'ÉTOILE  
Hôtel-Restaurant

## *Les Plats / Die Hauptspeisen*

*Le filet mignon de porc de la Gruyère*

*Sauce aux chanterelles, Spätzle maison et légumes du moment*

*Das gebratene Schweinefilet aus Gruyère*

*Pfifferlingsrahmsauce, hausgemachte Spätzle und frisches Marktgemüse*

**CHF 38.00**

*L'Emincé de filet de veau,*

*Sauce à la crème de nos montagnes et champignons,*

*Rösti croustillant servi dans son poêlon*

*Kalbsfiletgeschnetzeltes in sämiger Rahmsauce mit Waldpilzen,*

*knusprigem Rösti, in der Pfanne serviert*

**CHF 42.00**

*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 38.--**

*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.--/35.00**

*Le filet de Sandre de nos Lacs*

*Sauce beurre blanc*

*Choucroute et pommes de terre nature*

*Das Zanderfilet aus unseren Seen*

*Sauerkraut und neue Kartoffeln*

**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. / 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'ETOILE  
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,  
Et Tomme Fleurette de Rougemont*

*Vacherin und Gruyèrekäse „extra Alt“ aus der Käserei in Marsens,  
und Tomme Fleurette aus Rougemont*

*CHF 12.50*

*Le Clafouti maison aux poires à Botzi et glace vanille de Bourbon*

*Warmer Auflauf von der Büschelbirne und Marzipan, mit Vanillebourboneis*

*CHF 12.50*

*La crème Brûlée aux pralines, et glace noisette*

*Crème Brûlée mit gebrannten Mandeln verfeinert, Haselnusseis*

*CHF 12.50*

*Le moelleux au chocolat fruits de la passion et sorbet fruits de la passion*

*Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Herz aus Passionsfrucht,  
und seinem Sorbet*

*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*

*La Tartelette aux vermicelles et éclats de Meringues*

*Feines Maronipüre auf Mürbeteigtörtchen und Meringue*

*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*

*Porc/Schwein  
Suisse/Schweiz*

*Veau/ Kalb  
Suisse/Schweiz*

*Filets de perches/ Egglifilet  
Estonie/ Estland*

*Sandre/ Zander  
France/ Frankreich*

*Civet de marcassin/ Wildschwein  
Allemagne/ Deutschland*

*Chevreuril/ Reh  
Autriche et Pologne/ Österreich und Polen*

*Foie Gras/ Entenleber  
France/ Frankreich*