



L'ETOILE
Hôtel-Restaurant

Les Entrees/ Die Vorspeisen

*Le médaillon de foie gras Français poêlé
Cappuccino de bolets des sous-bois et châtaignes
Das gebratene französische Entenlebermedaillon
Cappuccino von einheimischen Steinpilzen und Esskastanien*
CHF 21.50

*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 15.50

*Le carpaccio de cerf
À l'huile de noisette, pignons, copeaux de parmesan et bouquet de saladin
Das Carpaccio vom Hirsch
Haselnussöl, Pinienkerne, gehobelter Parmesankäse und Salatbouquet*
CHF 21.50

*La tomme de Chèvre chaud, sur son croûton de Cuchaulle
Moutarde de la Bénichon, raisins et noix
Warmer Ziegenkäse auf getoasteter Cuchaulle, Kilbisenf, 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, l'extra vieux Gruyère et Vacherin
Spezialitätenplatte aus dem Greyerzerland
Trockenfleisch, Coppa, Salami, Bauernschinken, getrockneter Speck,
Gruyère- und Vacherinkäse*
CHF 18.50 /24.50



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 54.00

*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

*La côte de porc de la Gruyère rôtie,
Sauce Barbecue, Spätzle maison et légumes du moment*
Das gebratene Schweinskotelette aus Gruyère
Barbecuesauce, 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*
Kalbsfiletgeschmetzeltes in sämiger Rahmsauce mit Waldpilzen,
knusprigem Rösti, in der Pfanne serviert
CHF 42.00

*Le filet de bœuf du Simmental,
Sauce aux chanterelles*
Légumes du marché et pommes de terre grenailles sautées à l'ail
Das Simmentaler Rindsfilet mit Pfifferlingsrahmsauce
frisches Marktgemüse und in Knoblauch gebratene Kartoffeln
CHF 52.00

*Le filet de Sandre de nos Lacs
À la Grenobloise*
Pommes de terre nature et petits légumes
Das Zanderfilet aus unseren Seen, mit Kapernbutter
Salzkartoffeln und frischem Marktgemüse
CHF 36.00

Le Starburger « Deluxe »
*Composé d'un grand pain aux graines de sésame maison,
Steak haché de bœuf Suisse, médaillon de foie gras, lards secs aux herbes
Confit d'oignons au vin cuit, et compoté de poire à Botzi,
Pommes de terre frites et bouquet de salade*
Der Starbuger « Deluxe »
*Hausgemachtes Sesambrötchen, Hamburger mit Schweizer Rindfleisch,
Entenlebermedaillon, Kräuterspeck, kandierte Zwiebeln, Büschelbirnen-
Kompott, Pommes Frites und Salatbouquet*
CHF 29.50



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 39.00

La Fondue moitié- moitié de la laiterie « Piller » à Charmey, servi avec du pain

Käsefondue «halb und halb» aus der Käserei «Piller» 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

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 24.50



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 La 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*

*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*

*La Tartelette aux vermicelles et éclats de Meringues
Feines Maronipüre auf Mürbeteigtörtchen und Meringue
CHF 12.50*

*Les Meringues de la Gruyère,
Double crème de la laiterie « Piller » à Charmey et glace meringues-crème double
Greyerzer Meringue mit Doppelrahm aus der Käserei «Piller» in Charmey
Mit Doppelrahm-Meringueeis
CHF 12.50*

*Choix de sorbets et glaces la boule CHF 3.90
Milcheis und Sorbet je Kugel CHF 3.90*

*Supplément de crème fouettée / Rahm extra CHF 2.50
Supplément de crème double /Doppelrahm extra CHF 4.00*



L'ÉTOILE
Hôtel-Restaurant

*La provenance de nos produits
Die Herkunft unserer Produkte*

*Entrecôte et Filet de bœuf/ Rinds Entrecôte und Filet
Suisse/Schweiz*

*Porc/Schwein
Suisse/Schweiz*

*Veau/Kalb
Suisse/Schweiz*

*Sandre/ Zander
France/Nordsee*

*Civet de marcassin/Wildschwein
Allemagne/Deutschland*

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

*Foie Gras/Entenleber
France/Frankreich*