

Les Entrees/ Die Vorspeisen

La Terrine de Foie Gras Français

Poire à Botzi et Cuchaule toastée

Die hausgemachte französische Entenleberterrine

Büchelbirne und getoastete Safranbrioche

CHF 21.50

La baguette croustillante à la Tomme Fleurette de Rougemont

Confiture d'oignons au vin cuit et bouquet de saladin

Knusprig überbackenes Baguette mit Tomme Fleurette aus Rougement

Zwiebel Konfitüre und knackigem Blattsalat

CHF 16.50

La salade de doucette,

Aux pleurotes sautées, Œuf dur de la ferme de Charmey,

Lardons croustillants, Croûtons et vinaigrette à l'huile de noix

Knackiger Feldsalat

an gebratenen Austernpilzen,

hartgekochtem Ei vom Bauernhof in Charmey, knuspriger Speck, Croutons und

hausgemachter Walnussvinaigrette

CHF 16.50

Le saumon d'Ecosse, fumé maison aux épices d'hiver

Bouquet de saladin et pain croustillant

Der schottische Wildlachs

Hausgeräuchert mit winterlichen Gewürzen

Salatbouquet und knuspigem Brot

CHF 16.50

La soupe à l'oignon doux et pommes de terre, gratinée au Gruyère

Herzhafte Zwiebelsuppe-Kartoffelsuppe mit Kreuzkümmel,

gratiniert mit würzigem Gruyèrekäse

CHF 12.50

Les Plats / Die Hauptspeisen

*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

*Le coq au vin
aux champignons, oignons, légumes racines, lardons et pommes de terre*
*Das «Rotweinhuhn»
mit Champignons, Zwiebeln, Wurzelgemüse, Speck und Kartoffeln*
CHF 36.50

*Le Filet de Bœuf du Simmental, jus au thym
Légumes du marché et pommes de terre grenailles sautées*
CHF 49.00 avec un supplément de CHF 9.50
*façon « Rossini »
avec médaillon de foie gras poêlé et truffe noire Melanosporum*
*Das Simmentaler Rindsfilet. Thymiansjus
frisches Marktgemüse, gebratene Kartoffeln*
CHF 49.00 oder zusätzlich CHF 9.50 nach « Rossini Art »
mit gebratenem Entenlebermedaillen und schwarzem «Melanosporum» Trüffel

*Le filet de loup de mer, confit à l'huile d'olive à la Ligurienne
(tomates cerises, basilic, artichauts et olives Tagiasche), riz pilaf*
Der im Olivenöl kandierte Wolfsbarsch
*Nach «Ligurischer Art» Kirschtomaten, Tagiascholiven, Artischocken und
Basilikum, Pilawris*
CHF 36.50

Les Incontournables / Die Klassiker

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 Sesambrötchen, Hamburger mit Schweizer Rindfleisch,
würzigem Gruyèrekäse, Kräuterspeck, kandierte Zwiebeln, Pommes Frites und
Salatbouquet*

CHF 24.50

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 compotée 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

*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

Les Fondues/ Die Fondues

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

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 Piller à Charmey,
Brie de Meaux farcie à la truffe*

*Vacherin und Gruyèrekäse „extra Alt“ aus der Käserei Piller in Charmey
Meaux-Brie gefüllt mit Trüffel*

CHF 12.50

*Le duo de mousse au chocolat Toblerone, sorbet abricot
Zweierlei von der hellen und dunklen Toblerone, Aprikosensorbet*

CHF 14.50

*La crème Brûlée au pralin et sa glace noisette
Crème Brûlée mit Nougat verfeinert, Haselnusseis*

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

La provenance de nos produits
Die Herkunft unserer Produkte

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

Veau/ Kalb
Suisse/Schweiz

Loup/ Wolfsbarsch
Italie et Portugal/Italien und Portugal

Foie Gras/ Entenleber
France/Frankreich

Poulet/ Geflügel
Suisse/Schweiz

Saumon/ Lachs
Ecosse/Schottland