

Les Entrees/ Die Vorspeisen

Le médaillon de foie gras Français poêlé

Pomme «Granny Smith» et Vanille

Das gebratene französische Entenlebermedaillon

Apfel «Granny Smith» und Vanille

CHF 24.50

Le velouté de courge «Butternut»,

À l'huile de noisettes, Jambon du Alpsteinsäuli

Samtsuppe vom «Butternut Kürbis

Verfeinert mit Haselnussöl und Schinken vom Alpsteinsäuli

CHF 16.50

Le tartare de Biche

Aux figues et noix, Bouquet de saladine

Tartare vom Rehfilet

mit Feigen und Baumnüssen, Salatbouquet

CHF 21.50

La baguette croustillant, gratinée à la Tomme Fleurette

Au compoté d'oignons au vin cuit

Das knusprige, mit Tomme Fleurette gratinierte Baguette

Zwiebelkonfitüre mit Birnendicksaft

CHF 16.50

La salade «Etoile»

L'Œuf de la ferme de Charmey, Lardons croustillants,

Croûtons, et vinaigrette à l'huile de noisettes

Der Salat «Etoile»

wachsweichem Hühnerei vom Bauernhof in Charmey,

knuspriger Speck, Croutons und Haselnussöldressing

CHF 16.50

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 39.00*

*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*



Les Plats / Die Hauptspeisen

*La côte de porc de la Gruyère rôtie,
Sauce moutardée à l'ancienne et lentilles au lard fumé
Das gebratene Schweinskotelette aus Gruyère
Körnige Senfsauce und Linsengemüse mit geräuchertem Speck*
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

*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 Cabillaud
Vinaigrette à la Bergamotte
Quinoa, Mandarine et légumes du maché
Das Kabeljaufilet mit Bergamotte
Quino mit Mandrinenöl verfeinert und frisches Marktgemüse*
CHF 42.00

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

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 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

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! »*

L'assiette de Fromages de notre région

Pain complet, raisins et confitures maison

*Der Käseteller aus unserer Region, mit hausgemachter Konfitüre,
Trauben und Brot*

CHF 14.50

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

Warmer Auflauf von der Büschelbirne und Marzipan, mit Vanillebourboneis

CHF 14.50

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 15.50

La crème Brûlée à la crème de Marron, glace noisette

Die Creme Brûlée mit Marroni Creme parfümiert und Haselnusseis

CHF 14.50

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

Porc/Schwein
Suisse/Schweiz

Veau/Kalb
Suisse/Schweiz

Cabillaud/Kabeljau
France/Nordsee

Civet de marcassin/Wildschwein
Allemagne/Deutschland

Chevreuil/Reh
Allemagne/Deutschland

Foie Gras/Entenleber
France/Frankreich