



L'ETOILE
Hôtel-Restaurant

Les Entrées/ Die Vorspeisen

*La soupe à l'oignon doux des Cévennes et cumin,
gratinée au Gruyère d'alpage
Herzhafte Zwiebelsuppe mit Kreuzkümmel,
gratiniert mit würzigem Gruyèrekäse
CHF 9.50*

*Le velouté de patate douce
et lait de coco parfumé au gingembre
Samtsuppe von der Süsskartoffel und Kokosnuss, verfeinert mit einem Hauch von Ingwer
CHF 10.50*

*La terrine de foie gras français "maison", marmelade d'oranges
et pain d'épices au miel de forêt
Hausgemachte Terrine von der französischen Entenleber,
Orangenmarmelade, Lebkuchen und Waldhonig
CHF 21.50*

*La quiche lorraine aux poireaux et vacherin fribourgeois, salade verte
Lothringer Käse-Lauchkuchen mit cremigem Vacherinkäse, kleinem grünen Blattsalat
CHF 12.50*

*Le mesclun de feuilles de salade
Grüner Blattsalat
7.00/12.50*

*La salade mêlée
Gemischter Salat
CHF 10.00/16.50*

*L'assiette découverte de la Gruyère,
viande séchée, coppa, saucisse sèche, jambon de la borne,
lard sec aux herbes, Gruyère et Vacherin d'alpage
Spezialitätenplatte aus dem Greyezerland: Trockenfleisch, Coppa, Salami, Bauernschinken,
getrockneter Speck, Greyezer- und Vacherinkäse
CHF 18.50 /24.50*

*L'assiette de viande séchée,
Gruyère et Vacherin d'Alpage
Trockenfleischteller mit altem Greyezer- und Vacherinkäse von der Alp
CHF 18.50 /24.50*



L'ÉTOILE
Hôtel-Restaurant

Les Plats / Die Hauptspeisen

*Le macaroni d'Alpage à la crème de Gruyère
et jambon de la borne*

Makkaroni mit Greyerzer Käse, Beinschinken und Rahm
CHF 16.00/ 21.50

*La fondue moitié- moitié de la laiterie « Käser » à Charmey,
servie avec du pain*

Käsefondue «halb und halb» aus der Käserei «Käser» in Charmey, mit Brot serviert
CHF 23.50

*La fondue pur Vacherin (se mange tiède),
servie avec des pommes de terre*

*Käsefondue aus reinem Vacherinkäse mit Brot und Kartoffeln serviert
(wird lauwarm gegessen)*
CHF 24.50

La Bourguignonne de bœuf Suisse

*(Minimum 2 personnes, 200g de viande p.p.)
Pommes frites, salade mêlée, diverses sauces*
CHF 36.00

Le supplément de viande à 100gr 8.00

Le supplément de pommes frites 4.50

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

Pommes frites, gemischter Salat und vier kalten Saucen

Zusatzportion Fleisch à 100g CHF 8. / Zusatzportion Pommes frites CHF 4.50

*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*

100 gr. 180gr.

CHF 23.50 CHF 29.50

Les rognons de veau à la moutarde de Meaux,

champignons et crème de la Gruyère, rösti croustillant

*Kalbsnieren in einer cremigen Sauce aus Meauxsenf, Champignons und Rahm aus Gruyère,
knusprigem Rösti*

CHF 24.00



L'ÉTOILE
Hôtel-Restaurant

Les Plats / Die Hauptspeisen

*Les joues de bœuf braisées au pinot noir,
oignons grelots, lardons,
carottes fondantes et pommes de terre vapeur*
*Geschmorte Rindsbäckchen in einer Sauce aus Rotburgunder,
kleine Perlzwiebeln, gebratener Speck, zartschmelzende Karotten und Salzkartoffeln*
CHF 24.00

*La fameuse « blanquette de veau », relevée au citron,
légumes racines, champignons boutons et riz pilaf*
*Das berühmte „Kalbsblanquette“, mit Zitrone verfeinert
Wurzelgemüse, kleinen Champignonköpfen und Pilawreis*
CHF 26.50

*Le Star Burger de bœuf Suisse (100% maison),
composé d'un grand pain aux graines de sésame, Cheddar, tomate, concombre, bacon, sauce
aux oignons rouges
et pommes frites*
*Hausgemachter Hamburger mit Rindfleisch, Cheddar, Tomate, Gurke, Speck, roter
Zwiebelsauce und Pommes frites*
CHF 22.50

*L'entrecôte de bœuf grillée, os à moelle,
café de Paris maison, jus de veau et pommes de terre sautées*
*Gegrilltes Rindsentrecote und sein Markknochen, hausgemachte Kräuterbutter,
Kalbsjus und Bratkartoffeln*
CHF 47.00

*L'émincé 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 38.50

*Les filets de perches meunières ou aux amandes,
pommes de terre nature, sauce tartare et salade verte*
*Eglifilet nach « Müllerinen Art » oder mit Mandeln,
Salzkartoffeln, Tartarsauce und grünem Salat*
CHF 28.00/33.50



L'ETOILE
Hôtel-Restaurant

Les Desserts/ Die Nachspeisen

« Je n'ai plus faim... et 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 maison farci aux truffes

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

CHF 14.00

Le moelleux au chocolat à la cerise Amarena,

glace vanille bourbon

(10 min. de cuisson)

Warmer Schokoladenkuchen, mit Amarenakirschen und Vanillebourboneis,

(Backzeit 10 Minuten)

CHF 12.50

La crème brûlée pistache, glace chocolat

et tuiles aux amandes

Crème Brûlée mit Pistazien verfeinert, Schokoladeneis und Mandelhippe

CHF 12.50

Le Parfait mandarine, kumquat

Crèmeux marron et pain d'épices

Mandarinen Parfait

und harmonisches vom Lebkuchen, Maroni und Kumquat

CHF 12.50

Les Meringues de la Gruyère,

double crème de la laiterie Käser à Charmey

et glace meringues-abricots

Greizer 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