



L'ETOILE
Hôtel-Restaurant

Les Entrées/ Die Vorspeisen

La Terrine de Foie Gras Français

À la mandarine et amandes caramélisées, pain d'épices

Die hausgemachte französische Entenleberterrine

Mandarine und karamellisierte Mandeln, Lebkuchen

CHF 22.50

Le velouté de Topinambour

À la truffe noire « Melanosporum » et médaillon de Foie Gras Français poêlé

Die Samtsuppe vom Topinambur

mit frischem schwarzem Trüffel « Melanosporum » und gebratenem Entenlebermedaillon

CHF 24.50

La soupe à l'oignon doux et cumin

Gratinée au Gruyère

Herzhafte Zwiebelsuppe mit Kreuzkümmel,

gratiniert mit würzigem Gruyèrekäse

CHF 12.50

La tomme de Chèvre chaude, sur son croûton de Cuchaule

Moutarde de la Bénichon, raisins et noix

Warmer Ziegenkäse auf getoasteter Cuchaule, Kibisenf, Trauben und Walnüsse

CHF 14.50

La salade de doucette,

Aux pleurotes sautées, Œuf dur de la ferme à 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 14.50

Le Mesclun de feuilles de Salade verte

Grüner Blattsalat

CHF 7.00/12.50

Salade mêlée

Gemischter Salat

CHF 10.00/16.50



L'ÉTOILE
Hôtel-Restaurant

Pour l'apéritif ou par plaisir !

Zum Aperitif, für zwischendurch oder einfach so!

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 de Marsens*

Spezialitätenplatte aus dem Greyerzerland

*Trockenfleisch, Coppa, Salami, Bauernschinken, getrockneter Speck,
Gruyère- und Vacherinkäse*

CHF 18.50 /24.50

L'Assiette de viande séchée,

*Vieux Gruyère et Vacherin de la fromagerie de Marsens
Trockenfleischteller mit altem Gruyère- und Vacherinkäse aus Marsens*

CHF 18.50 /24.50

Les Plats / Die Hauptspeisen

Le Filet de Bœuf du Simmental, sauce aux poivres de la Tasmanie

Légumes du marché et pommes de terre grenailles sautées

CHF 49.00 avec un supplément de CHF 9.50

façon « Rossini »

avec un médaillon de foie gras poêlé et truffe noire Melanosporum

Das Simmentaler Rindsfilet mit Tasmanischer Pfeffersauce

frisches Marktgemüse, gebratene Kartoffeln

CHF 49.00 oder zusätzlich CHF 9.50 nach « Rossini Art »

mit gebratenem Entenlebermedaillen und schwarzem «Melanosporum» Trüffel

Le coq au vin

aux champignons, oignons, légumes racines, lardons et pommes de terre

Das «Rotweinkuhn»

mit Champignons, Zwiebeln, Wurzelgemüse, Speck und Kartoffeln

CHF 36.50

La côte de Bœuf Suisse

(à partir de deux personnes, en deux services)

Sauce béarnaise maison, légumes du marché et pommes de terre frites

Das im ganzen gebratene Rindskotelette

(ab zwei Personen, in zwei Services serviert)

hausgemachte Sauce Bearnaise, frisches Marktgemüse und Pommes Frites

CHF 59.00



L'ETOILE
Hôtel-Restaurant

Le véritable « Cordon-Bleu de veau » maison

Sauce vin rouge, petits légumes et pommes de terre grenailles sautées

Das echte hausgemachte Kalbs-Cordon-Bleu

Rotweinsauce, frisches Marktgemüse und gebratene Kartoffeln

CHF 42.00

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 36.00

Les filets de perches meunières ou aux amandes,

Pommes de terre nature ou pommes de Terre Frites, sauce tartare et salade verte

Eglsfilet nach « Müllerinen Art » oder mit Mandeln,

Salzkartoffeln, Tartarsauce und grünem Salat

CHF 28.00/35.00

Les Moules de Bouchot du Mont Saint Michel

Marinières à l'ail, persil, citron et échalotes

Pommes de terre frites

Frische marinierte Miesmuscheln aus Bouchot

in einer Sauce aus Weisswein, Knoblauch, Petersilie, Zitrone und Schalotten

Pommes Frites

CHF 32.00



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 8.00 /

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,
Brie de Meaux farci aux truffes maison
Vacherin und Gruyèrekäse „extra Alt“ aus der Käserei in Marsens,
und hausgemachter getrüffelter Brie
CHF 12.50*

*Le Strudel aux Pommes « Golden Délicieuse » maison,
et sa sauce Anglaise vanillée
Unser hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce
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, cœur coulant au caramel beurre salé et glace caramel
Der warme Schokoladenkuchen mit seinem flüssigen Herz aus gesalzener
Karamellbutter, Karamelleis
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*

*Les crêpes Suzette
à l'orange et flambées au Grand Marnier, glace vanille
Die «Crêpes Suzette»
an Orangensauce flambiert mit Grand Marnier, Vanilleeis
CHF 14.50*

*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'ÉTOILE
Hôtel-Restaurant

Conte d'hiver *Wintermärchen*

La salade de doucette,

*Aux pleurotes sautées, Œuf dur de la ferme à 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*

Le coq au vin

aux champignons, oignons, légumes racines, lardons et pommes de terre

Das «Rotweinhuhn»

mit Champignons, Zwiebeln, Wurzelgemüse, Speck und Kartoffeln

La crème Brûlée aux pralines, et glace noisette

Crème Brûlée mit gebrannten Mandeln verfeinert, Haselnusseis

CHF 58.--



L'ETOILE
Hôtel-Restaurant

La provenance de nos produits
Die Herkunft unserer Produkte

Entrecôte de bœuf/ Rinds Entrecôte
Suisse/Schweiz

Filet de Boeuf/ Rinds Filet
Suisse/Schweiz

Veau/ Kalb
Suisse/Schweiz

Filets de perches/ Egglifilet
Estonie/ Estland

Moules/ Muscheln
France/ Frankreich

Côte de boeuf/ Rindskotelet
Suisse/Schweiz

Coq/ Hahn
Suisse/Schweiz

Foie Gras/ Entenleber
France/ Frankreich