



L'ETOILE
Hôtel-Restaurant

Les Entrées/ Die Vorspeisen

*La mozzarella Burrata, variation de tomates de couleurs
Marinade aux mangues et pignons*

*Bunte Saison omaten mit cremiger Burratta Mozzarella
und Mango-Pinienkerne vinaigrette*

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

*Le croûton de pain, gratiné au fromage de chèvre frais
Au miel de la Vallée et Lavande, bouquet de saladin*

*Der warme Ziegenkäse auf knusprigem Brot,
mariniert mit Honig und Lavendel, kleines Salatbouquet*

CHF 16.50

Le Gaspacho Andalou

Aux poivrons grillés et cottage cheese

Gaspacho Andalou

Kalte würzige Gemüsesuppe mit gegrillter Paprika und Hüttenkäse

CHF 14.50



L'ETOILE
Hôtel-Restaurant

Les Plats / Die Hauptspeisen

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

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 » de Charmey, servie avec du pain
Käsefondue «halb und halb» aus der Käserei «Piller» in Charmey,
mit Brot serviert*

CHF 23.50



L'ETOILE
Hôtel-Restaurant

Le Röstli Tomme Fleurette

*épinards frais et tomates confites, fleurs des montagnes
sur son Röstli croustillant servi dans son poêlon*

*Knuspriges Röstli überbacken mit Weichkäse «Fleurette» aus Rougement,
frischer Spinat und Alpblumen, in der Pfanne serviert*

CHF 28.50

*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*

180gr. CHF 36.00

L'Emincé de filet de veau,

*Sauce à la crème de nos montagnes et champignons,
Röstli croustillant servi dans son poêlon*

*Kalbsfiletgeschnetztes in sämiger Rahmsauce mit Waldpilzen,
knusprigem Röstli, in der Pfanne serviert*

CHF 42.00

L'Entrecôte de bœuf, beurre café de Paris

*Pommes de terre au four, crème aigrelette et légumes du moment
Das Rindsteak mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sauerrahm
und frischem Marktgemüse*

CHF 42.--

Le médaillon de loup de mer confit à l'huile d'olive,

Olives tagiasches, câpres, tomates confites, basilic et pommes de terre sautées

Der im Olivenöl pochierte Wolfsbarsch

Tagiascheoliven, Kapern, Basilikum, Kirschtomaten und gebratene Kartoffeln

CHF 38.00



L'ÉTOILE
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! »*

L'assiette de Fromages de notre région

Pain complet, raisins et confitures maison

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

CHF 12.50

La crème Brûlée mocca, et sa glace mocca

Die Creme Brûlée mit Arabica Kaffee parfümiert und Mocca Glacé

CHF 12.50

La Panna Cotta à la vanille et Pêche de vigne

Die Panna Cotta mit Vanille und Weinbergpfirsich

CHF 12.50

Les Meringues de la Gruyère,

Double crème de la laiterie Piller de Charmey et glace Meringues-Crème Double

Greizer Meringue mit Doppelrahm aus der Käseerei «Piller» in Charmey

Meringue-Doppelrahmeis

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 1.50

Supplément de crème double /Doppelrahm extra CHF 4.00



L'ETOILE
Hôtel-Restaurant

La provenance de nos produits
Die Herkunft unserer Produkte

Entrecôte de bœuf/ Rinds Entrecôte
Suisse/Schweiz

Porc/Schwein
Suisse/Schweiz

Poulet/Hähnchen
Suisse/Schweiz

Veau/Kalb
Suisse/Schweiz

Foie Gras/ Entenleber
France/Frankreich

Loup de mer/ Wolfsbarsch
Mer mediterrane/Mittelmeer