

Les Entrées/ Die Vorspeisen

La Terrine de Foie Gras Français

Pain d'épices et mandarines

Die hausgemachte französische Entenleberterrine

Lebkuchen und Mandarine

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 « 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

L'Os à moelle gratiné, sel de Bex, pain croustillant, bouquet de saladin

Der gratinierte Markknochen, grobes Salz aus Bex, Salatbouquet

CHF 12.50

La Soupe à l'oignon doux gratinée au Gruyère

Herzhafte Zwiebelsuppe mit Kreuzkümmel,

gratiniert mit würzigem Gruyèrekäse

CHF 14.50

La Cassolette d'escargots au beurre aux herbes et ail maison (6 pièces)

Das halbe Dutzend Weinbergschnecken

mit hausgemachter Kräuter-Knoblauchbutter

CHF 14.50

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

*La souris d'agneau braisée au miel et thym
Polenta crémeuse et légumes du marché*
Die geschmorte Lammhaxe
Jus mit Tagiascheoliven frisches Marktgemüse und gebratene Kartoffeln
CHF 39.00

*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

*Les Saint Jacques rôties
Sauce vin rouge au cassis, purée de racine de persil à l'ail noir et
légumes du marché*
Die gebratenen Jakobsmuscheln
*Rotwein-Cassissauce, Petersilienwurzelpüree mit schwarzem Knoblauch
und frisches Marktgemüse*
CHF 49.00

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

La Bourguignonne de bœuf Suisse

(Minimum 2 personnes, 200g de viande p.p.)

Pommes frites, salade mêlée, diverses sauces mayonnaises

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

CHF 23.50

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 et confiture maison
Der Käseteller aus unserer Region, mit hausgemachter Konfitüre,
CHF 12.50*

*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 14.50*

*La tartelette citron meringuée et son Sorbet
Zitronen-Meringue-Törtchen, mit frischem Zitronensorbet
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 Kässerei «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

Saint Jacques/ Jakobsmuscheln
Sauvage Atlantique N. Est /Wildfang, Atlantik Nord-Osten

Foie Gras/ Entenleber
France/Frankreich

Agneau/ Lamm
Suisse/Schweiz