



L'ETOILE

Hôtel-Restaurant

## *Les Entrées/ Die Vorspeisen*

*Le Carpaccio de filet de bœuf*

*Mariné à l'huile de truffe, roquette et parmesan*

*Das Rindscarpaccio,*

*mariniert mit Trüffelöl, Ruccolasalat und Parmesan*

**CHF 21.50**

*La Baguette croustillante à la Tomme Fleurette de Rougemont*

*Confiture d'oignons au vin cuit et bouquet de saladine*

*Knusprig überbackenes Baguette mit Tomme Fleurette aus Rougemont*

*Zwiebel Konfitüre und knackigem Blattsalat*

**CHF 16.50**

*La salade « Etoile »*

*L'œuf de la ferme de Charmey, Lardons croustillants,*

*Crouçons, et vinaigrette à l'huile de noisette*

*Der Salat «Etoile»*

*wachsweichem Hühnerei vom Bauernhof in Charmey,*

*knusprigem Speck, Croutons und Haselnussöldressing*

**CHF 16.50**

*Le Velouté de bolets et châtaignes*

*Au lait d'amande, médaillon de foie gras poêlé*

*Die Steinpilz-Maroni-Samtsuppe*

*mit Mandelmilch und gebratenem Entenlebermedaillon*

**CHF 21.50**



L'ETOILE

Hôtel-Restaurant

## *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*

*Le Curry rouge de volaille au lait de coco et citronnelle  
Légumes sautés à l'huile de sésame, cacahuètes et riz parfumé  
Das rote Curry mit Kokosnussmilch und Zitronengrass vom Hähnchen  
in Sesamöl sautiertes Gemüse, Erdnüsse und Jasminreis  
CHF 38.00*

*L'Entrecôte de bœuf Suisse, rassise sur l'os, grillé  
Chimichurri maison  
Pommes de terre sautées et légumes du marché  
Das Schweizer Entrecote, auf dem Knochen gereift, gegrillt  
Hausgemachtes Chimichurri  
frisches Marktgemüse, gebratene Kartoffeln  
CHF 46.00*

*Le Médaillon de saumon d'Ecosse  
Ravioli au raifort, beurre blanc au noix et légumes du marché  
Das gebratene Schottische Wildlachsfilet  
Meerrettichravioli, Baumnuss-Beurre Blanc, frisches Gemüse  
CHF 42.00*

*Les Raviolis aux chanterelles  
Pousses d'épinards, noisettes du Piémont et émulsion au Vieux Gruyère  
Pfifferlings Ravioli  
junger Blattspinat, Haselnüsse aus dem Piemont  
und Emulsion vom Gruyère Käse  
CHF 36.00*



L'ETOILE

Hôtel-Restaurant

## 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

### *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 10.00

Le supplément de pommes frites 4.50

*Fleischfondue vom Schweizer Rind (min. 2 Personen, 200g Fleisch pro Person) Pommes frites,  
Gemischter Salat und Saucen*

*Zusatzportionen : Fleisch à 100g CHF 10.00 /Pommes frites CHF 4.50*

**CHF 42.00**

*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 24.00**





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! »

*L'assiette de Fromages de la laiterie de Charmey*

*Pain complet et confiture maison*

*Der Käseteller aus der Käserei Piller in Charmey, mir hausgemachter Konfitüre,  
CHF 12.50*

*L'éclair à la mousse au chocolat Toblerone, amandes, glace fèves de tonka*

*Das Eclair mit Toblerone Mousse, gegrillten Mandeln,  
und hausgemachter Tonkabohnen Glace*

*CHF 15.00*

*Le Parfait Glacé parfumé au Pain d'épices,*

*Compoté de mandarines et granola au Rooibos*

*Das halbgefrorene vom Lebkuchen*

*Mandarinen Kompott und Granola mit Rooibos*

*CHF 14.50*

*Les Meringues de la Gruyère, ananas mariné,*

*Double crème de la laiterie « Piller » à Charmey et glace meringues-crème double*

*Greizer Meringue mit mariniertem Ananas*

*Doppelrahm aus der Käserei «Piller» in Charmey  
mit Doppelrahm-Meringueeis*

*CHF 14.00*

*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*



# L'ETOILE

Hôtel-Restaurant

*La provenance de nos produits*  
*Die Herkunft unserer Produkte*

*Entrecôte et Filet de bœuf/ Rinds Entrecôte und Filet*  
*Suisse/Schweiz*

*Veau/ Kalb*  
*Suisse/Schweiz*

*Saumon/ Lachs*  
*Ecosse /Schottland*

*Foie Gras/ Entenleber*  
*France/Frankreich*

*Poulet/ Geflügel*  
*Suisse/Schweiz*