



L'ETOILE

Hôtel-Restaurant

Les Entrées/ Die Vorspeisen

La mozzarella Burrata, variation de tomates de couleurs

Marinade aux mangues et pignons

Bunte Saison Tomaten 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 noisette

Der Salat «Etoile»

wachsweichem Hühnerei vom Bauernhof in Charmey,

knuspriger Speck, Croutons und Haselnussöldressing

CHF 14.50

Le croûton de pain, gratiné au fromage de chèvre frais

Au miel de Lavande, bouquet de salade

Der warme Ziegenkäse auf knusprigem Brot,

mariniert mit Honig und Lavendel, kleines Salatbouquet

CHF 14.50

Le Gaspacho Andalou

Aux poivrons grillés et cottage cheese

Gaspacho Andalou

Kalte würzige Gemüsesuppe mit gegrillter Paprika und Hüttenkäse

CHF 12.50

Les Tartares / Unsere Tartares

Le Tartare de bœuf coupé au couteau dans l'entrecôte Suisse,

Toast et pommes de terre frites, bouquet de salade

Rindstartar vom Schweizer Entrecote, von Hand geschnitten,

Toastbrot und Pommes frites, bouquet de salade

CHF 36.00

Le Tartare de Saumon d'Ecosse coupé au couteau au citron vert et sésame

Toast et pommes de terre frites, bouquet de salade

Rindstartar vom Schweizer Entrecote, von Hand geschnitten,

Toastbrot und Pommes frites

CHF 36.00



L'ETOILE

Hôtel-Restaurant

Le Risotto Carnarolio

aux chanterelles d'été et vieux parmesan

CHF 24.—(supplément de médaillon de foie gras 9.00)

Das Risotto vom Carnarolio Reis

mit Sommerpfifferlingen

CHF 24.—(zusätzlich mit gebratenem Entenlebermedaillon CHF 9.00)

Les travers de Porc, sauce barbecue,

Pommes de terre au four et légumes du marché

Die Spare Ribs, mit Barbecuesauce

Ofenkartoffel und frisches Marktgemüse

CHF 28.00

Le Roastbeef coupé dans l'entrecôte Suisse,

Sauce tartare, pommes de terre frites et bouquet de saladine

Das Roastbeef im Schweizer Rinds Entrecôte geschnitten

Tartaresauce, pommes frites und kleines Salatbouquet

CHF 28.00

L'Emincé de filet de veau,

Sauce à la crème de nos montagnes et champignons,

Rösti croustillant servi dans son poêlon

Kalbsfiletgeschmetzeltes in sämiger Rahmsauce mit Waldpilzen,

knusprigem Rösti, in der Pfanne serviert

CHF 42.00

La Tagliata de bœuf

Salade de roquette, tomates cerises, parmesan et pommes de terre sautées

Das Rinds-Tagliata

Ruccolasalat, Parmesan, Kirschtomaten, und neue Kartoffeln

CHF 38.--

Le filet de Dorade confit à l'huile d'olive,

Sauce vierge, riz Mississippi et légumes du marché

Das Filet von der Goldbrasse

knackige Sauce, Mississippi Reis und frisches Gemüse

CHF 32.00



L'ETOILE

Hôtel-Restaurant

Les Plats / Die Hauptspeisen

Le Starburger « Le Gruérien »

Composé d'un grand pain maison aux graines de sésame,
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 24.50

Le Starburger « Deluxe »

Composé d'un grand pain maison aux graines de sésame,
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 Sesambrotchen, 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 » 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

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, mit hausgemachter Konfitüre,
Trauben und Brot*

CHF 12.50

Le clafouti aux cerises et glace au fleur de lait

Der lauwarme Clafoutis von der Kirsche mit Milchblumeneis

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 Käserei «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

Dorade/ Goldbrasse
Mer mediterrane/ Mittelmeer