



L'ETOILE

Hôtel-Restaurant

Les Entrees/ Die Vorspeisen

Le médaillon de foie gras Français poêlé

Poire à Botzi/ Cuchaule/Noisettes du Piémont

Das gebratene französische Entenlebermedaillon

Büchelbirne/Cuchaule/Haselnüsse aus dem Piemont

CHF 24.50

Le velouté de courge « Butternut »,

Cardamome/Amaretto/Jambon du Alpsteinsäuli

Samtsuppe vom «Butternut Kürbis

Kardamom/ Amaretto/ Schinken vom Alpsteinsäuli

CHF 16.50

Le tartare de biche

Aux figues et noix, Bouquet de saladine

Tartare vom Rehfilet

mit Feigen und Baumnüssen, Salatbouquet

CHF 24.50

La baguette croustillante, gratinée à la Tomme Fleurette

À la compotée d'oignons au vin cuit, bouquet de saladine

Das knusprige, mit Tomme Fleurette gratinierte Baguette

Zwiebelkonfitüre mit Birnendicksaft

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 Hühnerrei vom Bauernhof in Charmey,

knuspriger Speck, Croutons und Haselnussöldressing

CHF 16.50



L'ÉTOILE
Hôtel-Restaurant

La Chasse / Unsere Wildspezialitäten

Le filet de chevreuil de Josef Maier, coupé dans la selle
Sauce « Grand-Veneur » garniture automnale composée de Spätzle maison,
Choux rouge, choux de Bruxelles, marrons, airelles et poire à Botzi
Rehfilet vom Rücken geschnitten mit Wachholder eingerieben,
Wildsauce und herbstlicher Garnitur, hausgemachten Spätzle,
Rotkohl, Rosenkohl, Maroni, Preiselbeeren und Büschelbirne
CHF 56.00

Le civet de Marcassin façon « chasseur » de Josef Maier,
Lardons, croûtons de pain, oignons grelot, choux de Bruxelles et Spätzle maison
Wildschweinpfeffer im Pfännchen serviert, mit Brotcroutons, Speck, Perlzwiebeln, Rosenkohl und
hausgemachten Spätzle
CHF 40.00

La selle de chevreuil Grand Veneur
(à partir de deux personnes, en deux services)
Garniture automnale composée de Spätzle maison, choux rouges, choux de Bruxelles, marrons, airelles
et poire à Botzi
Ganzer gebratener Reh Rücken mit herbstlicher Garnitur,
ab 2 Personen, in zwei Services serviert
hausgemachten Spätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Preiselbeeren und Büschelbirne.
CHF 65.00 par personne

Tous nos mets de chasse sont préparés avec amour.
La Sauce « Grand Veneur » et le chou rouge sont mijotés durant plusieurs heures. Nos délicieux plats
ont de nombreuses garnitures.
Nous vous remercions d'avance pour votre patience. Ça en vaut la peine... !



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*
*Kalbsfiletgeschmetzeltes in sämiger Rahmsauce mit Waldpilzen,
knusprigem Rösti, in der Pfanne serviert*
CHF 42.00

*Le filet de bœuf du Simmental,
Sauce aux bolets*
Légumes du marché et pommes de terre grenailles sautées à l'ail
*Das Simmentaler Rindsfilet mit Steinpilzrahmsauce
frisches Marktgemüse und in Knoblauch gebratene Kartoffeln*
CHF 52.00

*Le filet de Cabillaud
Vinaigrette à la Bergamote*
Quinoa, mandarine et légumes du maché
Das Kabeljaufilet mit Bergamotte
Quinoa mit Mandrinenöl verfeinert und frisches Marktgemüse
CHF 42.00



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. / 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

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 Starburger « 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 compoté de poire à Botzi,

Pommes de terre frites et bouquet de salade

Der Starburger « Deluxe »

Hausgemachtes Sesambrötchen, Hamburger mit Schweizer Rindfleisch,

*Entenlebermedaillon, Kräuterspeck, kandierte Zwiebeln, Büschelibirnen-Kompott, Pommes Frites und
Salatbouquet*

CHF 29.50



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 14.50

Le Tiramisu maison « façon Daniele »

Unser hausgemachtes Tiramisu nach «Daniele's Art»

CHF 14.50

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 15.50

La crème Brûlée au pralin, glace noisette

Die Creme Brûlée mit Nougat parfümiert und Haselnusseis

CHF 14.50

Les Meringues de la Gruyère,

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

Greizer Meringue mit Doppelrahm aus der Käserei «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



L'ÉTOILE
Hôtel-Restaurant

*La provenance de nos produits
Die Herkunft unserer Produkte*

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

*Porc/Schwein
Suisse/Schweiz*

*Veau/Kalb
Suisse/Schweiz*

*Cabillaud/ Kabeljau
Mer du Nord/Nordsee*

*Civet de marcassin/Wildschwein
Allemagne/Deutschland*

*Chevreuil/Reh
Allemagne/ Autriche/Deutschland / Österreich*

*Foie Gras/Entenleber
France/Frankreich*