

nova
Restaurant

Menu



L'ETOILE
Hôtel-Restaurant



ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS

Les Entrées/ Die Vorspeisen

Le Traditionnel tartare de Bœuf coupé au couteau
Bouquet de saladiné, toast

Rindstatar an Messerschnitt
Salatbouquet, toast
CHF 18.-

Le Gaspacho Andalous
Burratina et crème de balsamique

Andalusisches Gazpacho.
Burratina mit Balsamico Creme
CHF 21.-

La Mozzarella Italienne panée
Aubergines grillées, coulis de tomates fraîches

Der panierte italienische Mozzarella
Gegrillte Auberginen, Coulis aus frischen Tomaten
CHF 18.-

La Salade « Etoile »
L'Œuf de la ferme de Charmey, Lardons croustillants,
Crouçons, et vinaigrette à l'huile de noisette

Der Salat «Etoile»
Hühnerrei vom Bauernhof in Charmey,
knuspriger Speck, Croutons und Haselnussöldrressing
CHF 18.-

La Salade de Poulpe
A la Méditerranéenne, Mesclun de salade

Tintenfischsalat
Mediterrane Art, Mesclun-Salat
CHF 19.-

Le Carpaccio de Lotte aux agrumes
Bouquet de Saladiné

Carpaccio vom Seeteufel an Zitrusfrüchten
Salatbouquet
CHF 18.-

Le Gravlax de Saumon
Crème de raifort, pousse de saladiné, trio perles de yuzu, teriyaki et pamplemousse

Le Gravlax de Saumon
Meerrettichcreme, Saladiné Spross, Trio Yuzu Perlen, Teriyaki und Grapefruit
CHF21.-

Les Plats / Die Hauptspeisen

*Le filet de bœuf Rossini, Sauce aux champignons
Légumes du marché et pommes de terre grenailles sautées à l'ail*

*Rindsfilet Rossini, Pilzsauce
frisches Marktgemüse und in Knoblauch gebratene Kartoffeln
CHF 48.-*

*La Pintade farcie aux morilles,
Petit pois à la marjolaine, gnocchis, variation de carottes et sauce chanterelle*

*Perlhuhn gefüllt mit Morcheln,
Erbsen an Majoran, Gnocchi, Karottenvariation und Pfifferlingsauce
CHF 32.-*

*La Souris d'Agneau confite
Asperges grillées, échalotes fumées et confites au miel, sauce aux raisins*

*Lammkeule Confit
Gegrillte Spargeln, geräucherte und kandierte Schalotten an Honig, Traubensauce
CHF 36.-*

*Le Filet de Loup de Mer
Ecrasé de fenouil, légumes confits à l'huile d'olive, sauce ligurienne*

*Wolfsbarschfilet,
Fenchelpüree, kandiertes Gemüse in Olivenöl, Ligurische Sauce
CHF 34.-*

*Les Filets de Perches
Meunière ou amandes
Pommes de terre nature ou pommes de terre frites, salade*

*Die gebratenen Eglifilets
Nach Art der Müllerin oder mit Mandelbutter
Salzkartoffeln oder Pommes Frites, Salat
CHF 32.-*

*Les Travers de Porc croustillants
Pommes de terre au four, crème acidulée, légumes du marché*

*Die knusprigen Schweinerippchen
Ofenkartoffeln, Sauerrahm, Gemüse von Markt
CHF 28.-*

*L'Escalope de veau à la Viennoise
Spaghetti à la sauce tomate*

*Wiener Schnitzel
Spaghetti mit Tomatensauce
CHF 42.-*

L'incontournable



*La Fondue moitié- moitié de la laiterie « Piller » à Charmey, servie avec du pain
Supplément Pommes de terre CHF4.50.-*

*Käsefondue «halb - halb» aus der Käserei «Piller» in Charmey, mit Brot serviert
Zusatz von Kartoffeln CHF4.50.-
CHF 26.-*



*Le Starburger « Le Gruérien »
Composé d'un grand pain 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 27.-
Supplément foie gras CHF 8.-*

*Le Röstli Zurichois
Emincé de veau, sauce à la crème de nos montagnes et champignons,
Röstli croustillant servi dans son poêlon*

*Kalbsfiletgeschnetzeltes an sämiger Rahmsauce mit Waldpilzen,
knusprige Röstli, in der Pfanne serviert
CHF 42.-*



*Le Röstli croustillant à la Tomme fleurette de Rougemont
Epinard et tomates cerises*

*Das knusprige Röstli, mit Weichkäse aus Rougemont überbacken
Blattspinat und Kirschtomaten
CHF 28.-*

*Le Röstli sauce marchande de vin, saucisse de porc grillée
Das knusprige Röstli mit Schweinsbratwurst an Marktsauce mit wein
CHF 31.-*



*Le Röstli croustillant au Lard fumé
Compotée d'oignons au vin cuit, Vacherin
Das knusprige Röstli mit geräuchertem Speck,
Zwiebelkompott an Vin cuit, Vacherinkäse
CHF 27.-*



= Produits agréés du Terroir du canton de Fribourg / zugelassene Terroir-Produkte aus dem Kanton Freiburg



L'assiette de 3 Fromages de notre région

Pain complet, raisins et confiture maison

*Käseteller mit 3 Sorten aus unserer Region, serviert mit hausgemachter Konfitüre,
Trauben und Vollkornbrot*

CHF 14.50



Douceurs
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! »*

Le Vermicelle l'Etoile

Sur un sable spéculos, crème double de la Gruyère, Meringue et purée de Marron



Vermicelli Etoile

Auf Spekulatiussand, Gruyère-Doppelrahm, Meringue und Kastanienpüree

CHF 14.-

Le Paris-Brest

Choux et Crème pralinée

Das Paris Brest

Die Profiterole mit Praliné-Creme

CHF 16.-

La Panna Cotta au fruit de la passion

Das Panna Cotta mit Passionsfrucht

CHF 10.-

Le moelleux au chocolat et sorbet fruit de la passion

Warmer Schokoladenkuchen und Passionsfrucht Sorbet

CHF 14.-

Le moelleux aux framboises et son sorbet
Warmer Himbeerkuchen und seinem Sorbet
CHF 14.-

La crème Brûlée au Pralin,
Die Creme Brûlée mit Pralin parfümiert
CHF 12.-

Les Meringues de la Gruyère,
Double crème de la laiterie « Piller » à Charmey et glace meringues-crème double
Greyerzer Meringues mit Doppelrahm aus der Käserei «Piller» in Charmey
Doppelrahm-Meringueeis
CHF 12.50

La Tarte du Moment
Kuchen des Tages
CHF 9.-

Le Café Gourmand
Petite sélection de pâtisseries maison, servie avec une boisson chaude
Kleine Auswahl an hausgemachten Desserts
Serviert mit Kaffee oder Tee
CHF 14.-

Choix de sorbets et glaces, la boule
Auswahl Milchrahm und Sorbet, je Kugel
CHF 4.-

Supplément de chantilly/ Schlagrahm Aufpreis
CHF 2.50

Supplément de crème double/ Doppelrahm Aufpreis
CHF 4.-



La Carte des Enfants *Der Kinder-Menükarte*

Steak Haché

Pommes de terre frites, légumes

Steak Haché

Frittierte Kartoffeln, Gemüse

CHF 18,50.-

Filet de perches

Pommes de terre frites

Die gebratenen Eglifilets

Frittierte Kartoffeln, Gemüse

CHF 16,50.-

Escalope de veau à la Viennoise

Spaghetti à la sauce tomate

Wiener Schnitzel

Spaghetti mit Tomatensauce

CHF 21.-

Spaghetti à la sauce tomate et fromage

Spaghetti mit Tomatensauce und Käse

CHF 14.-

☆☆☆



Si vous souffrez d'intolérances à certains produits, nous nous ferons un plaisir de vous aiguiller sur les plats les plus adéquats. Notez qu'en cas d'allergie sévère, nous ne pouvons vous garantir à 100% l'absence d'allergène dans notre cuisine !



Offrez à ceux que vous aimez...

Schenken Sie denen, die Sie lieben...



Boutique en ligne ou à la réception !!

Kaufen Sie online oder an der Rezeption ein!!

Shop online or at the reception!!

