

# **nova**

**Restaurant**

## *Menu*



**L'ETOILE**  
Hôtel-Restaurant



**ROMANTIK**  
HOTELS & RESTAURANTS

# *Les Entrées/ Die Vorspeisen*

## *Le velouté d'asperges*

*Œuf Parfait cuit à 64°, Huile de noisette*

## *Spargelsuppe*

*Weichgekochtes Ei und Haselnussöl*

*Entrée : CHF 19.- / Plat : CHF 35.-*

## *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 Haselnussöl-dressing*

*Entrée : CHF 18.- / Plat : CHF 32.-*

## *La brick croustillante farcie*

*Chèvre chaud de la laiterie de Charmey,  
vinaigrette au miel et à la lavande*

## *Der gefüllte Brick knusprig*

*Heisser Ziegenkäse aus der Molkerei Charmey  
mit Honig Lavendel-Vinaigrette*

*Entrée : CHF 19.- / Plat : CHF 35.-*

## *Le Duo d'asperges blanches et vertes*

*Crème citronnée, tombée de saumon, bouquet de salade, toast*

## *Das Duo aus spargel*

*Zitronencreme und lachs, salat, Toast*

*Entrée : CHF 22.- / Plat : CHF 38.-*

## *La Baguette croustillante à la Tomme fleurette*

*Compotée d'oignons, jambon cru, salade*

## *Das knusprige Baguette mit Tomme Fleurette*

*Zwiebelkompott, Rohschinken, salat*

*Entrée : CHF 21.- / Plat : CHF 36.-*

# L'incontournable

*La Fondue moitié- moitié de la laiterie « Piller » à Charmey,  
servie avec du pain*

*220gr par personne*

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

*220gr pro Person*

**CHF 26.-**

## *L'Assiette Découverte*

*Composée de charcuterie et viande séchée, et fromage de nos régions*

### *Die Teller Entdeckung*

*Bestehend aus Wurst und Trockenfleisch, sowie Käse aus unserer Region*

*Petite : CHF 24,50*

*Grande : CHF 31.-*

## *Le Starburger « Le Gruérien »*

*Pain aux graines de sésame, Steak haché de bœuf, Gruyère, lards aux herbes,  
Confit d'oignons, Pommes de terre frites et bouquet de salade*

*Supplément foie gras: CHF 6.-*

## *Der Starbuger « Der Greyerzer »*

*Sesambrötchen, Hamburger mit Schweizer Rindfleisch,  
würzigem Gruyèrekäse, Kräuterspeck, kandierte Zwiebeln, Pommes-Frites und  
Salatbouquet*

*Beilage Foie gras : CHF 6.-*

**CHF 27.-**

## *Les filets de Perches*

*Meunière ou amandes*

*Pommes de terre en robe des champs ou pommes de terre frites, salade*

## *Die gebratenen Eggfilets*

*Nach Müllerinart oder mit Mandelbutter*

*Salzkartoffeln oder Pommes-Frites, kleiner Salat*

**CHF 32.-**

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

Freiburg

# *Les Röstis / Die Rösti*

## *Le Rösti Zurichois,*

*Emincé de veau,*

*Sauce à la crème de nos montagnes et champignons*

## *Zürcher Rösti*

*Geschnetzeltes Kalbfleisch,*

*Berg-Rahmsauce und Pilze*

**CHF 42.-**



## *Le Rösti à la Tomme fleurette de Rougemont*

*Epinard et tomates cerises*

## *Rösti mit Weichkäse aus Rougemont überbacken*

*Blattspinat und Kirschtomaten*

**CHF 28.-**

## *Le Rösti saucisse à rôtir, Sauce marchande*

## *Rösti-Bratwurst mit Sauce Marchande*

**CHF 31.-**

## *Le Rösti au fromage à raclette pimenté, chorizo rôti*

## *Rösti mit würzigem Raclette-Käse, gebratener Chorizo*

**CHF 31.-**



## *Le Rösti croustillant au Lard fumé*

*Compotée d'oignons au vin cuit, Vacherin*

## *Die knusprige Rösti mit Speck*

*Zwiebelkompott an «vin cuit», Vacherinkäse*

**CHF 27.-**

## *Le Rösti Italien*

*Aubergine à la Parmigiana, Mozzarella gratinée*

## *Italienische Rösti*

*Aubergine Parmigiana, Mozzarella gratiniert*

**CHF 30.-**

# *Les Plats / Die Hauptspeisen*

*Le filet de bœuf, sauce aux champignons*  
*Légumes du marché et pommes de terre grenailles sautées*  
*Supplément Foie Gras CHF 6.-*

*Rindsfilet mit Pilzsauce*  
*frisches Marktgemüse und in Knoblauch gebratene Kartoffeln*  
*Ergänzung Foie Gras CHF 6.-*  
*CHF 49.-*

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

*Perlhuhn gefüllt mit Morcheln,*  
*Erbsen mit Majoran, Gnocchi, Karottenvariation und Pfifferlingssauce*  
*CHF 36.-*

*La Souris d'Agneau confite*  
*Semoule et ratatouille*

*Lammkeule Confit*  
*Griess und Ratatouille*  
*CHF 36.-*

*Le Filet de Sandre poêlé*  
*Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive,*  
*Choux chinois braisé, émulsion beurre blanc aux agrumes*

*Gebratenes Zanderfilet*  
*Kartoffelstampf mit Olivenöl,*  
*Chinesische Kohlrouladen, Butter-Emulsion mit Zitrusfrüchten*  
*CHF 34.-*

*Le Risotto aux asperges vertes*  
*Parfumé à l'huile de truffe, foie gras poêlé*

*Risotto mit Grüner Spargel*  
*Mit Trüffelöl gewürzt und gebratener Gänseleber*  
*CHF 38.-*



= 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*

*Drei-KäseTeller aus unserer Region, mit hausgemachter Konfitüre,*

*Trauben und Brot*

*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 Moelleux à la framboise et son sorbet*

*Moelleux mit Himbeeren und Sorbet*

*CHF 14.-*

*Le Moelleux au chocolat et sorbet fruits de la passion*

*Warmer Schokoladenkuchen und seinem Sorbet*

*CHF 14.-*

*Le Café Gourmand*

*Petite sélection de pâtisseries maison, servie avec une boisson chaude*

*Die kleine Auswahl hausgemachten Desserts, serviert mit Kaffee oder Tee*

*CHF 14.-*

*Les Meringues de la Gruyère,*

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



*Greyerzer Meringue mit Doppelrahm aus der Käserei «Piller» in Charmey*

*Mit Doppelrahm-Meringueeis*

*CHF 12.50*

*La Tarte du Jour*  
*Der Kuchen des Tages*  
CHF 9.-

*La Panna Cotta au coulis de fruit*  
*Panna Cotta mit Fruchtcoulis*  
CHF 12.-

*Le Crumble aux pommes, noisettes*  
*Der Apfelcrumble, Nussknabberknödel*  
CHF 14.-

*Choix de sorbets et glaces : la boule CHF 4.-*  
*Milcheis und Sorbet je Kugel CHF 4.-*  
*Supplément de crème fouettée / Schlagrahm extra CHF 2.50*  
*Supplément de crème double / Doppelrahm extra CHF 4.-*



*La Carte des Enfants*  
*Der Kinder-Menükarte*

*Steak Haché*  
*Pommes de terre frites, légumes*  
*Steak Haché*  
*Frittierte Kartoffeln, Gemüse*  
CHF 18,50.-

*Filets de perches*  
*Pommes de terre frites*  
*Die gebratenen Eglifilets*  
*Frittierte Kartoffeln, Gemüse*  
CHF 16,50.-

*Spaghetti à la sauce tomate et fromage*  
*Spaghetti mit Tomatensauce und Käse*  
CHF 14.-



# INFORMATION

*Nous sommes à votre écoute pour toute demande d'informations pour  
des évènements familiaux, groupes et séminaires.  
Offres personnalisées*

*Für alle weiteren Auskünfte für Familienfeiern, Gruppen und Seminaren  
stehen wir Ihnen gerne mit individuellen  
Angeboten zur Verfügung*

*We are at your disposal for any request for informations for  
family events, groups and seminars.  
Personalized offers*

0041 (0)26.927.50.50 – [Info@etoile.ch](mailto:Info@etoile.ch)

*Offrez à ceux que vous aimez....*



*Geben 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!!*



  
**ROMANTIK**  
HOTELS & RESTAURANTS  
INTERNATIONAL

  
**L'ETOILE**  
Hôtel-Restaurant

**nova**