

Les Entrées/ Die Vorspeisen

L'aumônière de chèvre chaud dans sa feuille de Brick

Moutarde de Bénichon et bouquet de saladin

Der warme Ziegenkäse im Brickteig, gebacken, Kibisenf und Salatbouquet

CHF 16.50

Le velouté d'asperges et petite baguette au Jambon cru

Samtsuppe vom Stangenspargel, mit knusprigem Rohschinkenbaguette

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,

knuspriger Speck, Croutons und Haselnussöldressing

CHF 16.50

Le tartare de bœuf coupé au couteau,

Croustillant et dip au pesto à l'ail des ours

Das von Hand geschnittene Rindstartar, mit Crissini und Bärlauchdipp

CHF 24.50

Les Asperges du Pays en vinaigrette, œuf mimosa et saumon fumé

Frischer Stangenspargel aus dem Wallis

in Vinaigrette mit Mimosa Eiern und würzigem Räucherlachs

CHF 21.50

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 magret de Canard rôti sur la peau
Sauce à l'Armagnac, radicchio rouge et risotto carnarolio
CHF 45.00 avec un supplément de CHF 9.50 pour le médaillon de foie gras poêlé*

*Die auf der Haut gebratene Entenbrust
An Armagnac Sauce, rotem Radicchio und Risotto Carnarolio
CHF 45.00 oder zusätzlich CHF 9.50 mit gebratenem Entenlebermedaillen*

*Le Filet de Bœuf du Simmental sauce aux morilles
Légumes printaniers et pommes de terre grenailles sautées
Das Simmentaler Rindsfilet mit Morchelrahmsauce
frisches Frühlingsgemüse und gebratene Kartoffeln
CHF 52.00*

*Le filet de loup de mer confit à l'huile d'olive
Sauce vierge, asperges et riz pilaf
Das im Olivenöl zart gegarte Wolfsbarschfilet
an frischer Frühlingsvinaigrette und Pilawreis
CHF 49.00*

*Les joues de bœuf braisées au vin rouge
Risotto carnarolio au vieux parmesan et petits légumes
Die in Rotwein geschmorten Rindsbäckchen,
Risotto Carnarolio mit würzigem Parmesankäse und kleinem Gemüse
CHF 42.00*

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 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 compotée de poires à Botzi,
Pommes de terre frites et bouquet de salade*

Der Starburger « Deluxe »

*Hausgemachtes Sesambrötchen, 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 » à Charmey, servie avec du pain

Käsefondue «halb und halb» aus der Käserei «Piller» in Charmey,

mit Brot serviert

CHF 23.50

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 et confiture maison

Der Käseteller aus unserer Region, mir hausgemachter Konfitüre

CHF 12.50

La tartelette aux framboises, frangipane et pistaches, glace vanille

Das hausgemachte Himbeertörtchen mit Marzipan, Pistazien und Vanilleglace

CHF 14.50

La Panna Cotta à la fraise et vanille,

Compotée de Rhubarbe et tuile aux amandes

Die Erdbeer-Rharbarber-Vanille Panna Cotta, Mandelhippe

CHF 12.50

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

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

La provenance de nos produits
Die Herkunft unserer Produkte

*Entrecôte, Filet de bœuf et Joints de bœuf/
Rinds Entrecôte, Rindsbäckchen und Rindsfilet*
Suisse/Schweiz

Veau/Kalb
Suisse/Schweiz

Loup de mer/Wolfsbarsch
Atlantique /Atlantik

Foie Gras/Entenleber
France/Frankreich

Canard/Ente
France/Frankreich

Saumon fumé/Räucherlachs
Ecosse/Schottland