

nova

Restaurant

Menu



L'ETOILE
Hôtel-Restaurant



ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS

Les Entrées/ Die Vorspeisen

Le Velouté de Bolet
Supplément Foie Gras CHF 6.-

Steinzeugsuppe
Ergänzung Foie Gras CHF 6.-
CHF 19.-

Le velouté de courge « Butternut »,
Œuf Parfait cuit à 64°, Cardamome
Samtsuppe vom «Butternut Kürbis
Perfektes ei und Kardamom
CHF 19.-

Le tartare de Biche
Aux figues, noix et huile de truffe, Bouquet de saladiné

Tartare vom Rehfilet
mit Feigen und Baumnüssen, Salatbouquet
CHF 21.-

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 18.-

L'Os à Moelle
Bouquet de Saladiné, Sel de Bex, Pain grillé

Markknochen,
Salat, Salz von Bex
CHF 16.-

Le croustillant de brick farci
Chèvre chaud de la laiterie de Charmey, vinaigrette au miel et à la lavande

Der gefüllte Brick knusprig
Heisse Ziege aus der Charmey-Molkerei, Honig-Lavendel-Vinaigrette
CHF 19.-

La Chasse / Die Wildspezialitäten

*Le filet de chevreuil coupé dans la selle frotté aux baies de genièvre
Sauce vignoble, garniture automnale composée de Spätzle maison,
Choux rouge, choux de Bruxelles, marrons, airelles et poire à Botzi*

*Rehfilet vom Rücken geschnitten mit Wachholder eingerieben,
Weinsauce und herbstlicher Garnitur, hausgemachten Spätzle,
Rotkohl, Rosenkohl, Maroni, Preiselbeeren und Büschelbirne*

CHF 52 .-

Le civet de Marcassin à l'ancienne

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 36 .-

La selle de chevreuil sauce vignoble

(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 Rehrücken mit herbstlicher Garnitur,
ab 2 Personen, in zwei Services serviert*

hausgemachten Spätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Preiselbeeren und Büschelbirne.

CHF 67 .- par personne



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.-

Le Starburger « Le Gruérien »

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

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

Beilage Foie gras: CHF 6.-

CHF 27.-

Le Rösti Zurichois,

Emincé de veau, sauce à la crème de nos montagnes et champignons

Geschnetzeltes Kalbfleisch, sahneseauce unserer Berge und Pilze

CHF 42.-

Le Rösti croustillant à la Tomme fleurette de Rougemont

Epinard et tomates cerises

Die knusprige Rösti, mit Weichkäse aus Rougemont iberbacken

Blattspinat und Kirschtomaten

CHF 28.-

Le Rösti saucisse à rôtir, Sauce marchande

Die Rösti Bratwurst, Sauce Marchande

CHF 31.-

Le Rosti au fromage à raclette pimenté, chorizo rôti

Die Rosti mit würzigem Raclette, 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.-



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

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.-

Das Rindsfilet mit Pilzsauce

frisches Marktgemüse und in Knoblauch gebratene Kartoffeln

Ergänzung Foie Gras CHF 6.-

CHF 48.-

La Pintade farcie aux morilles,

Petit pois à la marjolaine, gnocchis, variation de carotte et sauce chanterelle

Pintade gefüllt mit Morcheln,

Erbsen mit Majoran, Gnocchi, Karottenvariation und Pfifferlingssauce

CHF 32.-

La Souris d'Agneau confite

Patates douces croustillantes, échalotes fumées et confites au miel, sauce aux raisins

Lammkeule Confit

knusprige Süsskartoffel, geräucherte und kandierte Schalotten mit Honig, Sauce mit Trauben

CHF 36.-

La Bourride de lotte à la provençale

Pomme de terre grenailles tournées, julienne de légumes, sauce safranée

Seeteufel à la provençale

Kartoffelröstlinge, Gemüseschwili, Safransauce

CHF 34.-

Les filets de Perches

Meunière ou amandes

Pommes de terres nature ou pommes de terre frites, salade

Die gebratenen Eggfilets

Nach Müllerin art oder mit Mandelbutter

Salzkartoffeln oder Pommes Frites, kleiner salat

CHF 32.-





L'assiette de 3 Fromages de notre région

Pain complet, raisins et confiture maison

*Der Käseteller 3 aus unserer Region, mir 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

Le Moelleux mit Himbeere 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 an hausgemachten Desserts, Serviert mit ein 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

Le Baba au Rhum et crème chiboust

Le Baba mit Rum und Chiboust-Rahm

CHF 13.-

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

*Le Crumble aux pommes belle de Boskoop, craquelin de 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 / Rahm extra CHF 2.50
Supplément de crème double / Doppelrahm extra CHF 4.-*

INFORMATION

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

*Für alle Informationsanfragen zu Familienfeiern, Gruppen und Seminaren
stehen wir Ihnen gerne mit individuellen.
Angeboten zur Verfügung*

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

0041 (0)26.921.50.50 – 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!!



nova

