nova

Restaurant

Menu

L'ETOILE

Hôtel-Restaurant

ROMANTIK

HOTELS & RESTAURANTS

ENTRÉES · VORSPEISEN · STARTERS

Salade verte | 9 CHF

FR : Salade verte fraîche, vinaigrette maison.
DE : Frischer grüner Salat mit hausgemachtem Dressing.
EN : Fresh green salad with homemade dressing.

Salade mêlée | 12,50 CHF

FR : Assortiment de salades et crudités de saison.
DE : Verschiedene Salate und saisonales Rohkostgemüse.
EN : Selection of salads and seasonal raw vegetables.

Salade Étoile | 18 CHF

FR : Lard, œuf, crudités et croûtons.
DE : Speck, Ei, Rohkost und Croûtons.
EN : Bacon, egg, raw vegetables and croutons.

Assiette Découverte | 21 / 38 CHF

FR : Assortiment de charcuteries, viandes séchées et fromages de nos régions.
DE : Auswahl an Wurstwaren, Trockenfleisch und regionalen Käsespezialitäten.
EN : Selection of cured meats, dried meats and regional cheeses.

Crème de courge | 14 CHF

FR : Velouté de courge onctueux.
DE : Kürbissuppe.
EN : Pumpkin Soup.

PLATS · HAUPTGERICHTE · MAIN COURSES

Filets de perches | 34 CHF

FR : Préparés façon meunière ou aux amandes. Servis avec pommes de terre nature ou pommes de terre frites et salade.
DE : Nach Müllerin Art oder mit Mandeln. Serviert mit Salzkartoffeln oder Pommes frites und Salat.
EN : Prepared à la meunière or with almonds. Served with boiled potatoes or French fries and salad.

Filet de bœuf | 48 CHF

FR : Filet de bœuf, pommes de terre grenailles rissolées et légumes du marché. *(Supplément foie-gras : 9 CHF)*
DE : Rindsfilet mit Marktgemüse und gebratenen kleinen Kartoffeln. *(Aufpreis Stopfleber: 9 CHF)*
EN : Beef fillet with market vegetables and pan-fried baby potatoes. *(Extra foie gras: 9 CHF)*

Rösti aux champignons des bois | 31 CHF

FR : Rösti aux champignons des bois et crème.
DE : Knuspriges Rösti mit Waldpilzen und Rahm.
EN : Crispy rösti served with wild mushrooms and cream sauce.

Rösti aux atriaux de sanglier | 30 CHF

FR : Rösti servi avec atriaux de sanglier.
DE : Rösti mit Wildschwein-Atriaux.
EN : Rösti served with wild boar atriaux.

Fondue moitié-moitié | 29 CHF / p

FR : Fondue moitié-moitié traditionnelle, servie avec du pain. 220 g de fromage par personne. *(Supplément pommes de terre : 3,50 CHF)*
DE : Traditionelle moitié-moitié-Käsefondue, serviert mit Brot. 220 g Käse pro Person. (Kartoffelaufpreis: 3,50 CHF)
EN : Traditional moitié-moitié cheese fondue, served with bread. 220 g of cheese per person. (Extra potatoes: 3.50 CHF)

Starburger « Le Gruérien » | 30 CHF

FR : Pain aux graines de sésame maison, steak haché de bœuf, Gruyère, lard aux herbes et confit d'oignons. Servi avec pommes frites et bouquet de salade. (Supplément foie-gras : 9 CHF)
DE : Hausgemachtes Sesambrötchen, Rindfleisch-Patty, Gruyère, Kräuterspeck und Zwiebelconfit. Serviert mit Pommes frites und Salatbouquet. *(Aufpreis Stopfleber: 9 CHF)*
EN : Homemade sesame bun, beef patty, Gruyère cheese, herb bacon and onion confit. Served with French fries and salad. *(Extra foie gras: 9 CHF)*

Carte enfant

Steak haché, légumes, et frites **Hacksteak, Gemüse und Pommes frites**	18,50
Pâtes bolognaise / Pasta Bolognese	14.-
Filets de perches, frites, légumes **Egli-Filets, Pommes frites, Gemüse**	16,50

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.

roduits agréés du Terroir du canton de Fribourg / Zertifizierte Produkte aus dem Kanton Freiburg

Les prix sont indiqués en CHF. · Preise in CHF. · Prices in CHF.

SAISON DE LA CHASSE · WILDSAISON · GAME SEASON

ENTRÉES · VORSPEISEN · STARTERS

Tataki de chevreuil | 19 CHF

FR : Tataki de chevreuil et salade de chou rouge.
DE : Rehtataki mit Rotkohlsalat.
EN : Venison tataki with red cabbage salad.

Cassolette de champignons des bois | 18 CHF

FR : Cassolette de champignons des bois. *(Supplément œuf)*
DE : Waldpilz-Cassolette. *(Aufpreis Ei)*
EN : Wild mushroom casserole. *(Extra egg)*

Salade de chevreuil | 21 CHF

FR : Salade de chevreuil, lard croustillant et champignons.
DE : Salat mit Rehfleisch, knusprigem Speck und Pilzen.
EN : Venison salad with crispy bacon and mushrooms.

PLATS · HAUPTGERICHTE · MAIN COURSES

Burger de cerf | 32 CHF

FR : Burger de viande de cerf, sauce cocktail à l'érable, bouquet de salade et pommes frites.
DE : Hirschburger mit Ahorn-Cocktailsauce, serviert mit Pommes frites und Salatbouquet.
EN : Venison burger with maple cocktail sauce, served with French fries and salad.

Civet de sanglier | 32 CHF

FR : Civet de sanglier, spätzli, choux rouges, choux de Bruxelles, pommes, marrons et airelles.
DE : Wildschweinragout mit Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl, Marroni, Apfel und Preiselbeeren.
EN : Wild boar stew with spätzle, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts, apple, and cranberries.

Médaillon de chevreuil | 38 CHF

FR : Médaillon de chevreuil, spätzli, choux rouges, choux de Bruxelles, pommes, marrons et airelles.
DE : Rehmedaillon mit Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl, Apfel, Marroni und Preiselbeeren.
EN : Venison medallion with spätzle, red cabbage, Brussels sprouts, apple, chestnuts and cranberries.

Selle de chevreuil | 67 CHF / pers, mini. 2 personnes

FR : Selle de chevreuil, spätzli, choux rouges, choux de Bruxelles, pommes, marrons et airelles, **en 2 services**.
DE : Rehrücken mit Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl, apfel, Marroni und Preiselbeeren **(in 2 Gängen).**
EN : Saddle of venison with spätzle, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts, apple, and cranberries **(served in 2 courses).**

Assiette de garniture de chasse | 21 CHF

FR : Spätzli, choux rouges, choux de Bruxelles, marrons, pommes et airelles.
DE : Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl, Marroni, apfel und Preiselbeeren.
EN : Spätzle, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts, apple and cranberries.



L'assiette de 3 Fromages de notre région
Pain complet, raisins et confiture maison

Käseteller mit drei regionalen Käsesorten
mit hausgemachter Konfitüre, Trauben und Brot
CHF 14.50

Douceurs

DESSERTS · NACHSPEISEN · DESSERTS

« Je n'ai plus faim, mais si je me laissais quand même surprendre par la douceur ! »
« Ich habe keinen Hunger mehr.
Aber was, wenn ich mich doch von der Süsse verführen lasse!»

Poire pochée à la verveine | 14 CHF

FR : Poire pochée à la verveine et mousse à la cannelle.
DE : Pochierte Birne mit Eisenkraut und Zimtmousse.
EN : Poached pear with verbena and cinnamon mousse.

Soupe de myrtilles | 14 CHF

FR : Soupe de myrtilles, glace vanille.
DE : Heidelbeersuppe mit Vanilleeis.
EN : Blueberry soup with vanilla ice cream.

Bavarois à la vanille | 14 CHF

FR : Bavarois à la vanille et marrons glacés.
DE : Vanille-Bavarois mit kandierten Marroni.
EN : Vanilla bavarois with candied chestnuts.

Tartelette au vin cuit | 14 CHF

FR : Tartelette au vin cuit.
DE : Törtchen mit Vin Cuit.
EN : Vin Cuit tartlet.

Café gourmand | 12,50 CHF

FR : Sélection de petites douceurs accompagnant votre café.
DE : Auswahl kleiner Süssigkeiten zum Kaffee.
EN : Selection of small sweet treats served with your coffee.

Assiette de fromages de nos régions | 14 CHF

FR : Assiette de fromages de nos régions.
DE : Käseplatte aus unseren Regionen.
EN : Regional cheese platter.

Vermicelles, meringues et double crème | 14 CHF

DE : Vermicelli, Meringues und Doppelrahm
EN : Vermicelli, meringues, and double cream

Demandez la carte de nos glaces !!
Fragen Sie nach unserer Eiskarte !!
Ask for our ice cream menu !!

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.

roduits agréés du Terroir du canton de Fribourg / Zertifizierte Produkte aus dem Kanton Freiburg

Les prix sont indiqués en CHF. · Preise in CHF. · Prices in CHF.