

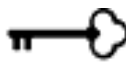
nova

Restaurant

Menu



L'ETOILE
Hôtel-Restaurant



ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS

Les Entrées/ Die Vorspeisen

| | |
|--|----------------------------------|
| Salade verte / Grüner Salat | CHF 9.- |
| Salade mêlée / Gemischter Salat | CHF 12,50 |
| Gaspacho Andalous / Andalusische Gazpacho | CHF 15.- |
| Melon du marché, jambon cru / Marktmelone mit Rohschinken | CHF 19.- |
| Salade « Etoile » | CHF 18.- |
| Œuf de la ferme de Charmey, lardons croustillants, croûtons, et vinaigrette à l'huile de noisette | |
| «Etoile»-Salat | CHF 18.- |
| mit Eiern vom Bauernhof in Charmey, knuspriger Speck, Croutons und Haselnuss-Vinaigrette | |
| Salade Caesar | CHF 21.- / CHF 26.- avec poulet |
| Laitue romaine, croûtons, dés d'avocat, parmesan, œufs et sauce à base d'anchois, ail, jaune d'œuf, moutarde, jus de citron, huile d'olive et sauce Worcestershire | |
| Traditioneller Caesar-Salat | CHF 21.- / CHF 26.- mit Hühnchen |
| mit Römersalat, Croutons, Avocadowürfeln, Parmesan, Ei und Sardellen-Dressing | |
| Salade de chèvre chaud. Panné, lard grillé et vinaigrette au miel | CHF 18.- |
| Salat mit warmem Ziegenkäse, Paniert, gebratenem Speck und Honig-Vinaigrette | CHF 18.- |
| Tomate Burrata, A la Méditerranéenne, salade de Mesclun | CHF 18.- |
| Tomaten-Burrata-Salat nach mediterraner Art mit Mesclun-Salat | CHF 18.- |
| Ceviche de Bar, Mangue, Passion, Citron vert et leche de Tigre | CHF 21.- |
| Wolfsbarsch-Ceviche, mit Mango, Passionsfrucht, Limetten und Leche de tigre (Tigermilch) | CHF 21.- |
| Assiette Découverte, composée de charcuterie, viande séchée, et fromages de nos régions | |
| Entdeckerplatte Auswahl an Wurstwaren, Trockenfleisch und Käse aus der Region | CHF 21.- / 38.- |



Les Plats / Die Hauptspeisen

| | |
|--|----------|
| Fricassée de Volaille, citronnelle, curry vert , accompagnée de riz pilaf Geflügelfrikassee mit Zitronengras und grünem Curry , serviert mit Pilawreis | CHF 34.- |
| Le filet de bœuf Café de Paris , légumes du marché et pommes de terre grenailles rissolées Rindsfilet Café de Paris , mit Marktgemüse und sautierten Babykartoffeln | CHF 48.- |
| Tagliata de Bœuf , roquette et copeaux de parmesan Rindfleisch-Tagliata mit Rucola und Parmesanspänen | CHF 42.- |
| Filet d'Agneau rôti au Thym , pommes de terre grenailles rissolées Lammfilet mit Thymian , serviert mit gebratenen Babykartoffeln | CHF 36.- |
| Le traditionnel tartare de bœuf coupé au couteau , saladine, toast et pommes frites Traditionelles handgeschnittenes Rindstatar , mit Salat und Pommes frites | CHF 38.- |
| Le roastbeef froid de l'Etoile , bouquet de saladine et pommes frites Kaltes Roastbeef «L'Etoile» , mit Salat und Pommes Frites | CHF 34.- |
| Poisson du moment selon le marché , riz pilaf, légumes confits à l'huile d'olive, sauce ligurienne Fisch des Tages , Pilaf Reis, kandiertem Gemüse in Olivenöl und ligurischer Sauce | CHF 34.- |
| Le tartare de saumon, grenade et Aneth , bouquet de saladine et toast Lachstatar mit Granatapfel und Dill , serviert mit Salat und Toast | CHF 35.- |
| Tataki de thon au sésame, salade de nouilles , saveur japonaise Sesam-Thunfisch-Tataki , mit Nudelsalat nach japanischer Art | CHF 36.- |
| Filets de Perches , meunière ou amandes Pommes de terre nature ou pommes de terre frites, salade Eglifilets nach Müllerinart oder mit Mandelbutter mit Salzkartoffeln oder Pommes Frites und Salat | CHF 34.- |



La Carte des Enfants / Kinderkarte

| | |
|--|----------|
| Steak Haché , pommes de terre frites, légumes Hacksteak mit Pommes Frites und Gemüse | CHF 19.- |
| Filets de perches , pommes de terre frites Eglifilets mit Pommes Frites und Gemüse | CHF 21.- |
| Spaghetti à la sauce tomate / pesto et fromage Spaghetti mit Tomatensauce oder Pesto und Käse | CHF 16.- |

Les provenances des produits sont indiquées à l'entrée du restaurant

Die Herkunft der Produkte wird am Eingang des Restaurants angegeben.

L'incontournable

- La Fondue moitié-moitié**, servie avec du pain, 220gr par personne
Käsefondue «moitié-moitié» mit Brot, 220 g pro Person
Supplément pomme de terre / Kartoffelbeilage  **CHF 26.-**
CHF 3.50
- La Fondue 100% Vacherin**, servie avec du pain et pomme de terre
100% Vacherin-Fondue mit Brot und Kartoffeln  **CHF 29.-**
- Le Starburger « Le Gruérien »** **CHF 30.-**
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 9.-
- Starburger « Der Greyerzer »** **CHF 30.-**
mit hausgemachtem Sesambrötchen, Schweizer Rindfleisch, Gruyère, Kräuterspeck, karamellisierten Zwiebeln, Pommes Frites und Salat
Zuschlag «Foie gras» CHF 9.-
- Le Rösti Zurichois**, émincé de veau, sauce à la crème de nos montagnes et champignons de Paris
Zürcher Geschnetzeltes, mit Rösti **CHF 42.-**
- Le Rösti croustillant raclette AOP et fines tranches de chorizo** **CHF 28.-**
Knusprige Rösti mit Raclette AOP und feinen Chorizoscheiben
- Le Rösti saucisse à rôtir**, oignons caramélisés, moutarde à l'ancienne **CHF 31.-**
Rösti mit Bratwurst, mit karamellisierten Zwiebeln und grobem Senf
- Le Rösti croustillant Caponata (végétarien)**, **CHF 28.-**
Aubergine, tomates, câpres, Burrata et olives noires
Vegetarische Rösti Caponata,
mit Auberginen, Tomaten, Kapern, Burrata und schwarzen Oliven



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



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

Douceurs

Les Desserts/ Die Nachspeisen

« 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!»

| | |
|---|------------------|
| Tartelette, passion mangue Passionsfrucht-Mango-Törtchen | CHF 14.- |
| Mousse coco cannelle Kokos-Zimt-Mousse | CHF 14.- |
| Soupe de fraises, glace citron Kalte Erdbeersuppe mit Zitronenglace | CHF 14.- |
| Clafoutis de pêches au romarin Pfirsich-Clafoutis mit Rosmarin | CHF 14.- |
| Les meringues de la Gruyère, double crème de la Gruyère et glace meringues-crème double Greizer Meringues mit Doppelrahm mit Meringue-Doppelrahm-Glace | CHF 12,50 |
| Choix de sorbets et glaces, la boule Glace und Sorbet, je Kugel | CHF 4.- |
| Supplément de crème fouettée / Schlagrahm Zuschlag | CHF 2.50 |
| Supplément de crème double / Doppelrahm Zuschlag | CHF 4.- |
| Le gafé gourmand Petite sélection de pâtisseries maison, servie avec une boisson chaude | CHF 14.- |
| Café Gourmand – kleine Auswahl hausgemachter Desserts mit Kaffee oder Tee | |



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

Gerne beraten wir Sie, wenn Sie Unverträglichkeiten oder Allergien haben.
Bei schweren Allergien können wir jedoch keine vollständige Allergenfreiheit garantieren.