

nova

Restaurant

Menu



L'ETOILE
Hôtel-Restaurant



ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS

Les Entrées/ Die Vorspeisen

*Le velouté de courge « Butternut »,
Œuf Parfait cuit à 64°, Cardamome*

*Kürbis-Samtsuppe «Butternut»
Weichgekochtes Ei und Kardamom
CHF 19.-*

*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
CHF 18.-*

*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
CHF 19.-*

*La fameuse terrine de foie gras aux figues
Chutney de poire à Botzi, Toast de Cuchaulle*

*Feine Terrine mit Feigen-Gänseleber
Chutney mit «Büschelbirnen», Cuchaulle (Safran-Semmel)
CHF 22.-*

*La Baguette croustillante à la Tomme fleurette
Compotée d'oignons, jambon cru*

*Das knusprige Baguette mit Tomme Fleurette
Zwiebelkompott, Rohschinken
CHF 21.-*

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 »

*Sesambrotchen, 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 nature ou pommes de terre frites, salade

Die gebratenen Eglifilets

*Nach Müllerinart oder mit Mandelbutter
Salzkartoffeln oder Pommes-Frites, kleiner Salat*

CHF 32.-



Les Röstis / Die Röstli

Le Röstli Zurichois,

Emincé de veau,

Sauce à la crème de nos montagnes et champignons

Zürcher Röstli

Geschnetzeltes Kalbfleisch,

Berg-Rahmsauce und Pilze

CHF 42.-

Le Röstli à la Tomme fleurette de Rougemont

Epinard et tomates cerises

Röstli mit Weichkäse aus Rougemont überbacken

Blattspinat und Kirschtomaten

CHF 28.-

Le Röstli saucisse à rôtir, Sauce marchande

Röstli-Bratwurst mit Sauce Marchande

CHF 31.-

Le Röstli au fromage à raclette pimenté, chorizo rôti

Röstli mit würzigem Raclette-Käse, gebratener Chorizo

CHF 31.-

Le Röstli croustillant au Lard fumé

Compotée d'oignons au vin cuit, Vacherin

Die knusprige Röstli mit Speck

Zwiebelkompott an «vin cuit», Vacherinkäse

CHF 27.-

Le Röstli Italien

Aubergine à la Parmigiana, Mozzarella gratinée

Italienische Röstli

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 32.-

La Souris d'Agneau confite

Polenta crémeuse, légumes du marché, sauce aux herbettes

Lammkeule Confit

Crémige Polenta, Marktgemüse, Kräutersauce

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 Magret de Canard

Caviar d'aubergine, légumes de saison, sauce aux morilles

Entenbrust

Auberginenkaviar, Gemüse der Saison, Morcheln-Sauce

CHF 46.-

Le Risotto aux ris de veau croustillants

Parfumé à l'huile de truffe, foie gras poêlé

Risotto mit knusprigem Kalbsbraet

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

Greizer 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 Sphère au chocolat

Glace noisette et vanille, et flambée à la Grande Gruyère

Schokolade -Kuchen

Haselnuss-Vanille-Glace und «Grande Gruyère»-Likör

CHF 16.-

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 / 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

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