



L'ETOILE  
Hôtel-Restaurant

## Les Entrées/ Die Vorspeisen

*Le velouté de petits pois et mini baguette croustillante au jambon cru*

*Würzige Erbsencremesuppe*

*kleines knuspriges Baguette mit Rohschinken*

**CHF 14.50**

*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 Haselnussöldressing*

**CHF 16.50**

*Pour l'apéritif ou par plaisir !*

*Zum Aperitif, für zwischendurch oder einfach so,*

*unsere Brotzeit!*

*L'Assiette découverte de la Gruyère*

*Viande séchée, la coppa, saucisson, le jambon de la Borne,  
Le lard sec aux herbes, l'extra vieux Gruyère et Vacherin*

*Spezialitätenplatte aus dem Greyerzerland*

*Trockenfleisch, Coppa, Salami, Bauernschinken, getrockneter Speck,  
Gruyère- und Vacherinkäse*

**CHF 18.50 /24.50**

*Le Tartare de bœuf coupé au couteau dans l'entrecôte Suisse,*

*Toast et pommes de terre frites*

*Rindstartar vom Schweizer Entrecote, von Hand geschnitten,*

*Toastbrot und Pommes frites*

**180gr. CHF 36.00**



L'ÉTOILE  
Hôtel-Restaurant

## Les Plats / Die Hauptspeisen

### *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 Starbuger « 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 poire à Botzi,  
Pommes de terre frites et bouquet de salade*

### *Der Starbuger « 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 mayonnaise*

*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 » de Charmey, servie avec du pain*

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

*mit Brot serviert*

**CHF 23.50**



L'ETOILE  
Hôtel-Restaurant

***Le Rösti Tomme Fleurette***

*épinards frais et tomates confites, fleurs des montagnes  
sur son Rösti croustillant servi dans son poêlon*

***Knuspriges Rösti überbacken mit Weichkäse «Fleurette» aus Rougement,  
frischer Spinat und Alpblumen, in der Pfanne serviert***

**CHF 28.50**

***Le « Cordon-Bleu de porc » maison***

*Au Gruyère et Jambon de la Borne  
petits légumes et pommes de terre grenailles sautées*

***Das hausgemachte Schweins-Cordon-Bleu  
Gruyère und Beinschinken, frisches Marktgemüse und gebratenen Kartoffeln***

**CHF 39.00**

***L'Emincé de filet de veau,***

*Sauce à la crème de nos montagnes et champignons,  
Rösti croustillant servi dans son poêlon*

***Kalbsfiletgeschmetzeltes in sämiger Rahmsauce mit Waldpilzen,  
knusprigem Rösti, in der Pfanne serviert***

**CHF 42.00**

***L'entrecôte de bœuf, beurre café de Paris***

*Pommes de terre au four, crème aigrette et légumes du moment  
**Das Rindsteak mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sauerrahm  
und frischem Marktgemüse***

**CHF 42.--**

***Les filet de loup de mer confit à l'huile d'olive,***

*Olives tagiasches, câpres, tomates confites, basilic et pommes de terre sautées*

***Der im Olivenöl pochierte Wolfsbarsch  
Tagiascheoliven, Kapern, Basilikum, Kirschtomaten und gebratene Kartoffeln***

**CHF 38.00**

***L'Emincé de volaille au curry rouge,***

*Lait de coco, cacahuète, coriandre et riz basmati*

***Unser asiatisches Hähnchencurry  
mit Kokosnussmilch, Erdnüssen, Koriander und Basmatireis***

**CHF 38.00**



L'ETOILE  
Hôtel-Restaurant

## *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 Fromage de notre région*

*Pain complet du four au feu de bois d'André Isenegger, confitures maison*

*Der Käseteller aus unserer Region, mir hausgemachter Konfitüre,*

*Trauben und Brot*

*CHF 12.50*

*La crème Brûlée pralin, et sa glace noisette*

*Die Creme Brûlée vom Nougat mit Haselnusseis*

*CHF 12.50*

*La Tarte du jour avec chantilly*

*Hausgemachter Kuchen und Torten nach Tagesangebot mit Schlagrahm*

*CHF 6.90*

*Les Meringues de la Gruyère,*

*Double crème de la laiterie Piller de Charmey et glace Meringues-Crème Double*

*Greyerzer Meringue mit Doppelrahm aus der Käserie «Piller» in Charmey*

*Meringue-Doppelrahmeis*

*CHF 12.50*

*Choix de sorbets et glaces la boule CHF 3.50*

*Milcheis und Sorbet je Kugel CHF 3.50*

*Supplément de crème fouettée / Rahm extra CHF 2.50*

*Supplément de crème double / Doppelrahm extra CHF 4.00*



L'ETOILE  
Hôtel-Restaurant

*La provenance de nos produits*  
*Die Herkunft unserer Produkte*

*Entrecôte de bœuf/ Rinds Entrecôte*  
*Suisse/Schweiz*

*Porc/Schwein*  
*Suisse/Schweiz*

*Poulet/Hähnchen*  
*Suisse/Schweiz*

*Veau/Kalb*  
*Suisse/Schweiz*

*Foie Gras/ Entenleber*  
*France/Frankreich*

*Loup de mer/ Wolfsbarsch*  
*Mer mediterrane/Mittelmeer*