

# *Restaurant de l'Etoile*

## *Les suites*

*Ravioli de l'Etoile aux cèpes de montagne et persil plat  
à la crème de champignons de Paris et parmesan, salade de saison* 26.00

## *Les viandes du Pays*

*Tartare de bœuf coupé au couteau à la minute,  
frites « maison » et petite salade verte* 33.00

*Les incontournables rognons de veau frais poêlés  
au poivre noir et échalote ciselée* 28.00

*Onglet de bœuf grillé à la plancha, sauce Syrah **ou** beurre maison* 34.00

## *Les mets de chasse*

*Tournedos de faisán rôti à l'effilochée de chou vert,  
sauce crémeuse aux airelles et persil plat* 35.00

*Civet de chevreuil mariné par nos soins aux lardons et oignons sauce,  
servi en cocotte, nouilles fraîches à la myrtille* 36.00

*Médallions de chevreuil poêlés, sauce poivrade et thym frais* 42.00

*Entrecôte de cerf, servi rosée, sauce aux pruneaux Fellenberg  
et verveine citron* 44.00

***Les mets de chasse sont servis avec une garniture St Hubert  
et spätzli maison à la poudre de champignon***

\* \* \*

*Fondue au fromage de notre Artisan* 26.00  
*(n'est pas servie le vendredi soir et samedi soir)*

\*\*\*\*\*

*provenance de la viande : bœuf, veau, - CH  
faisán - FR, GB/ chevreuil et cerf - AT*