



CARTE DES METS

ENTRÉES / STARTERS Entrée.. Plat

Soupe à l'oignon bernoise (gratinée)	12.-
Baked onion soup	
Salade verte / Green salad	8.-
Salade de crudités du moment.....	10.-
Seasonal vegetables salad	
Raclette (Valais) portion à l'assiette.....	9.-
Raclette cheese from Valais, one portion	
Viande séchée du Valais "Crettaz".....	16.-. 26.-
Dried beef from Valais	
Délices des Montagnes.....	14.- 24.-
Selection of dried meats and sausages	

POISSONS / FISHES

Filets de perche du lac Léman meunière.....	46.-
<i>selon arrivage</i> - servis avec frites maison	
Perch filets from the lake, homemade french fries	
Saumon rôti, roesti et sauces à l'Oseille.....	38.-
Roasted salmon roesti and Sorrel sauce	

VIANDES / MEATS

Émincé de veau à la Zurichoise et roesti	42.-
Sliced veal zurichoise style and roesti	
Saucisse schubling.....	32.-
Sauce moutarde, frites maison et tomates farcies	
Pork sausage, mustard sauce, fries & tomatoes	
Burger "Edelweiss", sauce barbecue.....	32.-
Fromage raclette, bacon, oignons frits et frites maison	
Hamburger "Edelweiss", racelette cheese, barbecue sauce, fried onions and homemade french fries	

Roestis / Fried potatoes galette

Roesti nature / Plain roesti.....	25.-
Roesti végétarien : œuf au plat, fromage et légumes	27.-
Vegetarian roesti with fried egg, cheese and vegetables	
Roesti complet : lard, fromage et oeuf	30.-
Roesti with bacon, cheese and egg	

Menu TRADITIONNEL

Viande séchée du Valais "Crettaz"	
Dried beef from Valais	

Fondue moitié moitié affinée de la fromagerie Marsens	
Matured cheese fondue from Marsens dairy	

Meringue à la double crème de Gruyère,	
coulis de fruits rouges	
Meringue with double cream from	
Gruyère red berries coulis	
52.-	

Menu EDELWEISS

Salade de crudités / Seasonal vegetables salad	
ou	
Assiette valaisanne	
Variety of dried meat (beef & pork)	
ou	
Une portion de raclette	
One portion of raclette cheese	

Fondue au fromage Edelweiss / Edelweiss cheese fondue	
ou	
Fondue bourguignonne	
avec ses 4 sauces et frites maison	
Beef fondue with 4 sauces et homemade french fries	
ou	
Saumon rôti, roesti et sauce à l'Oseille	
Roasted salmon with roesti and Sorrel sauce	

Parfait mocca flambé / Mocca ice-cream flambé	
ou	
Salade de fruits frais, sirop à la cannelle	
Fresh fruits with vanilla flavored syrup	
ou	
Strudel maison aux pommes, glace vanille	
Homemade apple strudel with vanilla ice-cream	
57.-	

Desserts / Deserts

Salade de fruits frais, sirop à la cannelle	12.-
Fresh fruits salad and vanilla syrup	
Strudel maison aux pommes, glace vanille	14.-
Homemade apple strudel with vanilla ice-cream	
Meringue artisanale avec double crème de Gruyère	12.-
Meringue with double cream from Gruyère	
Fondue au chocolat Favarger, pour 2 personnes minimums, prix par personne, servie avec des fruits frais	16.-
Favarger chocolate fondue, minimum 2 persons, price per person, served with fresh fruits	
Sorbet Williams, sorbet poire à l'eau de vie Williamine	12.-
Pear sorbet in pear brandy and poached pear	
Sorbet Colonel, sorbet citron à la vodka	12.-
Lemon sorbet in vodka	
Glace (100 % lait Suisse), la boule / per scoop	4.-
Fraise, chocolat, vanille, caramel, coffee, walnut, tiramisu	
Sorbet (100 % production Suisse), la boule / per scoop	4.-
Citron, poire, manque-fruit de la passion, abricot, cassis	
Supplément crème fouettée ou sauce au chocolat	2.-



SUISSIS SIM E

Spécialités de fromage / Cheese specialities

Par pers. / Per pers.

Les fondues au fromage sont servies avec du pain. Fondue sans alcool sur demande
Our cheese fondues are served with bread. Fondue without alcohol upon request

Raclette d'Aletsch, classique avec pommes de terre et une assiette de viande séchée du Valais "Crettaz" 45.-
ou une délice des montagnes avec des cornichons et pommes de terre
With dried beef from Valais or a variety of dried pork and beef meat with pickles and potatoes

La fondue "SUISSISSIME" 😊 48.-
Viande séchée du Valais "Crettaz", fondue de fromage au choix,
servie avec cornichons, pommes de terre, pain et un verre de kirsch
Dried beef from Valais, cheese fondue of our choice, served with pickles, potatoes, bread and a glass of kirsch

Fondue moitié-moitié affinée de la fromagerie de Marsens, Gruyère 2 ans et Vacherin Fribourgeois 5 mois 36.-
Cheese fondue from Marsens, Gruyère cheese 2 years old and Vacherin Fribourgeois 5 months old

Fondue Edelweiss, Gruyère de Pampigny affinage 8 mois et Vacherin Fribourgeois 30.-
Edelweiss cheese fondue with Gruyère and Vacherin Fribourgeois

Fondue fromage 100 % Vacherin Fribourgeois de la fromagerie de Marsens 32.-
Servie tiède avec du pain et pommes de terre
Cheese fondue 100 % Vacherin Fribourgeois, served lukewarm with bread and potatoes

Fondue Edelweiss, crumble viande séchée « Crettaz » Edelweiss cheese fondue with dried beef 32.-

Fondue Edelweiss au bolets, Edelweiss cheese fondue with boletes mushrooms 32.-

Fondues à la viande / Meat fondues

Les fondues à la viande sont servies avec un assortiment de quatre sauces et des pommes frites maison
Our meat fondues are served with an assortment of four sauces & homemade French-fries

Fondue Bourguignonne, viande de bœuf 200g, à cuire dans de l'huile bouillante 42.-
Beef Fondue, 200g of tender beef to be cooked in hot oil

Fondue Chinoise, viande de bœuf 200g, coupée en fines tranches, à cuire dans un bouillon de légumes 42.-
Beef Fondue, 200g, sliced cut beef to be cooked in vegetable-broth

Supplément frites / Extra French fries 10.-

Supplément pommes de terre / Extra potatoes 8.-

Supplément légumes croquants / Extra vegetables 10.-

Supplément de fondue au fromage à volonté 12.-
Additional cost for unlimited cheese fondue

Supplément de fondue à la viande à volonté 15.-
Additional cost for unlimited meat fondue