



# CARTE DES METS

# MENUS

## ENTRÉES / STARTERS .....

	Entrée.. Plat
Salade verte / Green salad .....	8.-
Salade de crudités du moment.....	10.-
Seasonal vegetables salad	
Salade César au poulet / Cesar Salad with chicken.....	15.- 26.-
Salade « poke bowls » au saumon fumé et avocat ...	28.-
Poke bowls salad, smoked salmon and avocado	
Gaspacho de tomates de Genève au pesto, Mozzarella, julienne de jambon cru/ Gaspacho of Geneva tomatoes with pesto, Mozzarella and raw ham julienne.....	12.-
Soupe à l'oignon bernoise (gratinée).....	12.-
Baked onion soup	
Raclette (Valais) portion à l'assiette.....	7.-
Raclette cheese from Valais, one portion	
Viande séchée du Valais "Crettaz".....	16.- 26.-
Dried beef from Valais	
Assiette délice des montagnes.....	14.- 24.-
Selection of dried meats from montains	

## POISSONS / FISHES

Marmite du pêcheur (truite, omble chevalier, perches) Servie avec sauce rouille et riz parfumé .....	35.-
Fisherman's pot (trout, arctic char, perch) served with rouille sauce and fragrant rice	
Filets de perche Meunière du lac Léman de la Pêcherie la Marjolaine, <i>selon arrivage</i> - servis avec frites maison .....	45.-
Perch filets Meunière style, from the lake, Pêcherie la Marjolaine, homemade french fries	
Filets de truite sauce vierge aux herbes, frites de patates douces.....	36.-
Trout filets virgin sauce and herbs, sweet potatoes in French fries	

## VIANDES / MEATS

Cordon bleu maison raclette, gâteau de pommes de terre au gruyère .....	32.-
Cordon bleu homemade raclette, potato cake with Gruyere cheese	
Burger "Edelweiss", compotée d'oignons .....	32.-
Gruyère, bacon, frites maison	
"Edelweiss" burger, stewed onions, Gruyere, bacon, fries	
Assiette Barbecue (Ribs de porc, poulet, brochette de bœuf), épis de maïs, pommes de terre au four et crème aux herbes .....	38.-
Barbecue plate (pork ribs, chicken,beef skewer), Corn on the cob, baked potatoes and herb cream	
Pièce du Boucher (selon arrivage) pommes de terre à l'ail et salade verte .....	36.-
Butcher's piece, garlic potatoes and green salad	
Émincé de veau à la Zurichoise et roesti .....	38.-
Sliced veal zurichoise style and roesti	

## 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
Filets de truite sauce vierge aux herbes, frites de patates douces
Almond trout, sweet potato in fries
***
Parfait mocca flambé / Mocca ice-cream flambé
ou
Salade de fruits frais,
Fresh fruits salad
ou
Strudel maison aux pommes, glace à la cannelle
Homemade apple strudel with cinnamon ice-cream
57.-

## 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.-

## 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	
Roesti nordique : double crème de Gruyère, .....	30.-
saumon fumé, herbes fraîches	
Nordic roesti with double cream from Gruyère, smoked salmon & fresh herbs	



# SUIS SIS 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 assiette valaisanne 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 "SUISISSIME" 😊** ..... 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 ..... 34.-  
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 ..... 28.-  
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 du Chef, à l'ail et moutarde** / Chief's cheese fondue with garlic and mustard ..... 30.-

**Fondue tomate servie avec pommes de terre** Edelweiss cheese fondue with tomato, served with potatoes ..... 34.-

**Fondue vegane à base de noix de cajou (Genève)**, Vegan fondue made from cashew nut (Genève) ..... 30.-

## Fondues à la viande / Meat fondues

**Les fondues à la viande sont servies avec un assortiment de quatre sauces et des pommes frites maison**  
**All of our meats 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

**Fondue Bressane (volaille) chapelure et œuf, à cuire dans l'huile bouillante** ..... 40.-  
Bressan fondue (chicken) breaded and cooked in hot oil

Supplément frites / Extra French fries ..... 10.-

Supplément pommes de terre / Extra potatoes ..... 8.-

Supplément légumes croquants / Extra vegetables ..... 10.-

Supplément de fondue à la viande ..... 15.-

Additional cost for one portion of meat fondue

Plats enfants / Kids Menu ..... 17 CHF

Nuggets, jambon ou burger  
Garniture au choix: Pâtes ou frites

Nuggets, Ham or Burger  
Side dish choices: Pasta or french-fries

*Offre valable pour les enfants âgés de 3 à 10 ans.*



# COIN DES DOUCEURS

## Desserts

<b>Salade de fruits frais</b> , .....	10.-
Fresh fruits salad	
<b>Strudel maison aux pommes</b> , glace vanille .....	12.-
Homemade apple strudel with vanilla ice-cream	
<b>Meringue artisanale avec double crème de Gruyère</b> et coulis de fruits rouges .....	12.-
Meringue with double cream from Gruyère & red berries coulis	
<b>Fondue au chocolat Favarger</b> , pour 2 personnes minimum, prix par personne, servie avec des fruits frais .....	15.-
Favarger chocolate fondue, minimum 2 persons, price per person, served with fresh fruits	
<b>Moelleux au chocolat</b> , glace vanille - 15 minutes d'attente .....	14.-
Soft chocolate pudding, vanilla ice-cream - 15 minutes waiting	
<b>Tarte aux fruits du moment</b> .....	12.-
Seasonal fruit tart	
<b>Profiteroles maison au chocolat Favarger</b> , .....	14.-
Homemade profiteroles with Favarger chocolate,	
<b>Cerises au kirsch</b> , 85g .....	12.-
Cherries in kirsch, 85g	

## Glaces et sorbets / Ice-creams and sorbets

<b>Sorbet Williams</b> , sorbet poire à l'eau de vie Williamine et poire pochée .....	12.-
Pear sorbet in pear brandy and poached pear	
<b>Sorbet Colonel</b> , sorbet citron à la vodka .....	12.-
Lemon sorbet in vodka	
<b>Coupe Abricotine</b> , sorbet abricot à l'abricotine .....	14.-
Apricot sorbet in apricot brandy	
<b>Coupe Melba</b> , fruits du moment, glace vanille et crème fouettée .....	14.-
Fruits, vanilla ice cream, whipped cream	
<b>Glace</b> (100 % lait Suisse), la boule / per scoop .....	4.-
Fraise, chocolat, vanille, caramel, café croquant, banane, coco	
Strawberry, chocolate, vanilla, caramel, coffee, banana and coconut	
<b>Sorbet</b> (100 % production Suisse), la boule / per scoop .....	4.-
Citron, poire, mangue-fruit de la passion, abricot, cassis	
Lemon, pear, mango-passion fruit, apricot, blackcurrant	
<b>Supplément crème fouettée ou sauce au chocolat</b> .....	2.-
Whipped cream or chocolate sauce supplement	

