



# CARTE DES METS

# MENU

## ENTRÉES / STARTERS ..... Entrée Plat

Salade verte / Green salad .....	8.-
Salade de crudités du moment .....	10.-
Seasonal vegetables salad	
Soupe à l'oignon bernoise (gratinée) .....	14.-
Baked onion soup	
Raclette (Valais) portion à l'assiette.....	10.-
Raclette cheese from Valais, one portion	
Assiette de Malakoff servie avec sa salade	15.-
Malakoff fried cheese, served with salad	
Velouté du moment / soup of the day .....	13.-
Viande séchée du Valais "Crettaz" .....	18.-. 28.-
Dried beef from Valais	
Assiette valaisanne .....	16.- 26.-
Valais variety of dried meat (beef & pork)	
Salade de chèvre chaud et lardons, vinaigre de framboise.....	15.-
Goat cheese salad with bacon, raspberry vinegar	

## POISSONS / FISHES

Filets de perche du lac Léman de la Pêcherie la Marjolaine, <i>selon arrivage</i> – Meunière ou sauce échalotes, frites maison .....	46.-
Perch filets, from lake Geneva, Meunière or shallots sauce Pêcherie la Marjolaine, homemade french fries	
Filet de truite, beurre d'épices, Risotto aux bolets .....	37.-
Trout fillet, spiced butter, bolete risotto	

## VIANDES / MEATS

Cordon bleu maison raclette, gratin de pommes de terre .....	32.-
Cordon bleu homemade raclette, potatoes gratin	
Burger "Edelweiss", sauce barbecue, compotée d'oignons rouges, raclette, bacon et frites maison .....	32.-
"Edelweiss" burger, barbecue sauce, stewed red onions, raclette, bacon, fries	
Émincé de veau à la Zurichoise et roesti .....	38.-
Sliced veal zurichoise style and roesti	
Entrecôte de boeuf 250g à la Bordelaise Pommes pont neuf.....	42.-
Beef Ribeye 250g, red wine sauce and potatoes	

## 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 œuf.....	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	

## EDELWEISS

Salade de crudités du moment 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 moitié-moitié affinée de la fromagerie de Marsens / Cheese fondue from Marsens
ou
Fondue bourguignonne avec ses 4 sauces et frites maison Beef fondue with 4 sauces and homemade french fries
ou
Filet de truite, beurre d'épices, Risotto aux bolets Trout fillet, spiced butter, bolete risotto
***
Parfait mocca flambé / Mocca ice-cream flambé
ou
Salade de fruits frais, Fresh fruits salad
ou
Meringue artisanale avec double crème de Gruyère et coulis de fruits rouges Meringue with double cream from Gruyère & red berries coulis
58.-



# SUISSISSIME

## 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 served with pickles and potatoes

**La fondue "SUISSISSIME"** 😊 ..... 50.-  
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 your 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, 2 years matured Gruyère cheese and 5 months matured Vacherin Fribourgeois

**Fondue Edelweiss**, Gruyère de Pampigny affinage 8 mois et Vacherin Fribourgeois ..... 32.-  
Edelweiss cheese fondue with 8 months matured Gruyère cheese and Vacherin Fribourgeois

**Fondue fromage 100 % Vacherin Fribourgeois** de la fromagerie de Marsens ..... 34.-  
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** / Chef's cheese fondue with garlic and mustard ..... 32.-

**Fondue chèvre et noix** / Goat cheese fondue with walnuts ..... 34.-

**Fondue vegane à base de noix de cajou (Genève)**, Vegan fondue made from cashew nut (Genève) ..... 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**  
**All of our meats fondues are served with an assortment of four sauces and 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 piping hot oil

**Fondue Chinoise ou Bacchus**, viande de bœuf 200g, coupée en fines tranches, à cuire dans un bouillon de légumes  
ou de vin rouge ..... 42.-  
Beef Fondue, 200g, sliced beef to be cooked in vegetable broth or red wine

**Fondue trois viandes** (canard, poulet et bœuf), à cuire dans l'huile bouillante ..... 42.-  
Three meat fondue (duck, chicken and beef) cooked in piping hot oil

Portion de frites / Portion of French fries ..... 10.-

Portion de pommes de terre / Portion of potatoes ..... 8.-

Portion de légumes croquants / Portion of crunchy  
vegetables ..... 10.-

Supplément de viande pour fondue ..... 15.-

Additional cost for one portion of meat fondue

Plats enfants / Kids options ..... 17 CHF

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

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

*Offre valable pour les enfants âgés de 3 à 10 ans.*  
*Only available for kids from 3 to 10 years old.*



# 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</b> , pour 2 personnes minimum, prix par personne, servie avec des fruits frais.....	15.-
Chocolate fondue, minimum 2 persons, price per person, served with fresh fruits	
<b>Moelleux au chocolat Toblerone</b> , glace vanille - 15 minutes d'attente.....	14.-
Toblerone soft chocolate pudding, vanilla ice-cream - 15 minutes waiting	
<b>Profiteroles maison</b> .....	14.-
Homemade profiteroles	

## 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>Dame Blanche</b> , glace vanille, sauce chocolat et chantilly .....	14.-
Vanilla ice cream, chocolate sauce and 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 chantilly ou sauce au chocolat</b> .....	2.-
Extra Whipped cream or chocolate sauce	

