



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)	12.-
Baked onion soup	
Raclette (Valais) portion à l'assiette.....	9.-
Raclette cheese from Valais, one portion	
Assiette de Malakoff servie avec sa salade	15.-
Malakoff fried cheese, served with salad	
Salade César au poulet / Caesar Salad with chicken	15.- 26.-
Viande séchée du Valais "Crettaz"	16.- 26.-
Dried beef from Valais	
Assiette valaisanne	14.- 24.-
Valais variety of dried meat (beef & pork)	
Trilogie de saumon (saumon fumé, tartare, mi-cuit)...	20.-
Salmon trilogy (smoked salmon, tartare, semi-cooked)	

POISSONS / FISHES

Filets de perche meunière du lac Léman de la Pêcheurie la Marjolaine, <i>selon arrivage</i> - frites maison	46.-
Meunière perch fillets, from lake Geneva, Pêcheurie la Marjolaine, homemade french fries	
Filet de truite, sauce crustacés, riz parfumé et petits légumes	37.-
Trout fillet, shellfish sauce, rice and vegetables	

VIANDES / MEATS

Cordon bleu maison raclette, gratin de pommes de terre	32.-
Cordon bleu homemade raclette, potatoes gratin	
Burger "Edelweiss", oignons frits	32.-
raclette, bacon, frites maison	
"Edelweiss" burger, fried onions, raclette, bacon, fries	
Émincé de veau à la Zurichoise et roesti	38.-
Sliced veal zurichoise style and roesti	
Entrecôte de boeuf 250g, pommes de terre écrasées et légumes	42.-
Beef Ribeye 250g, mashed potatoes and vegetables	

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, sauce crustacés, riz parfumé et petits légumes
Trout fillet, shellfish sauce, rice and vegetables

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
57.-



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" 😊 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, 2 years matured Gruyère cheese and 5 months matured Vacherin Fribourgeois

Fondue Edelweiss, Gruyère de Pampigny affinage 8 mois et Vacherin Fribourgeois 30.-
Edelweiss cheese fondue with 8 months matured Gruyère cheese 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 / Chef's cheese fondue with garlic and mustard 30.-

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

Fondue Bressane (volaille) chapelure et œuf, à cuire dans l'huile bouillante 42.-
Bressan fondue (chicken) breaded and cooked in piping hot oil

Supplément frites / Portion of French fries 10.-

Supplément pommes de terre / Portion of potatoes 8.-

Supplément légumes croquants / Portion of crunchy
vegetables 10.-

Supplément de fondue à la viande 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

Salade de fruits frais ,	10.-
Fresh fruits salad	
Strudel maison aux pommes , glace vanille	12.-
Homemade apple strudel with vanilla ice cream	
Meringue artisanale avec double crème de Gruyère et coulis de fruits rouges	12.-
Meringue with double cream from Gruyère & red berries coulis	
Fondue au chocolat , 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	
Moelleux au chocolat , glace vanille - 15 minutes d'attente.....	14.-
Soft chocolate pudding, vanilla ice-cream - 15 minutes waiting	
Profiteroles maison	14.-
Homemade profiteroles	
Tarte du moment et sa glace	12.-
Tart of the day, ice-cream	

Glaces et sorbets / Ice-creams and sorbets

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

