

# CARTE DES METS

## Entrées / Starters

Soupe à l'oignon bernoise (gratinée) <i>Baked onion soup</i>	12.-
Velouté de Potimarron, chips de lard fumé <i>Pumpkin velouté, chips of smoked bacon</i>	12.-
Salade verte <i>Green salad</i>	8.-
Salade de crudités du moment <i>Seasonal vegetables salad</i>	10.-
Raclette (Valais) portion à l'assiette <i>Raclette cheese from Valais, one portion</i>	9.-
Tomme de Genève panée <i>Coated tomme cheese from Geneva</i>	15.-
Planchette Edelweiss	15.- 25.-
Viande séchée, saucisse sèche, Gruyère et Vacherin extra vieux <i>Dried beef, sausages, Gruyère &amp; Vacherin cheese</i>	
Viande séchée du Valais « Crettaz » <i>Dried beef from Valais</i>	16.- 26.-
Assiette Valaisanne <i>Selection of dried meats and sausages from Valais</i>	14.- 24.-

## Poissons / Fishes

Filets de perches du lac Léman, <i>selon arrivage</i> Crème à l'échalote, servies avec frites maison <i>Perch filets from the lake, shallots, homemade french fries</i>	46.-
Saumon rôti au beurre d'épices	
Compotée de poireaux et mousseline de patates douces <i>Roasted salmon with spiced butter, leeks compote and sweet potato</i>	38.-
Filet de truite rose aux amandes, <i>selon arrivage</i> Beurre citronné et riz sauvage <i>Trout filet, lemon butter and wild rice</i>	38.-
Fondue Océane, <i>saumon, crevettes et pétoncles</i> Frites et sauces maison <i>Ocean Fondue, salmon, prawn and scallops</i> <i>Homemade sauce and french fries</i>	38.-

## Viandes / Meats

Emincé de veau à la zurichoise et roesti <i>Sliced veal zurichoise style and roesti</i>	40.-
Jarret d'agneau braisé, polenta bio aux boletes <i>Braised lamb shanks, organic polenta with bolete</i>	38.-
Fricassé de poulet flambée à l'absinthe de Genève Tagliatelles aux herbes <i>Chicken fricassee flambé with absinthe from Geneva</i> <i>Tagliatelle with herbs</i>	36.-
Saucisse de veau ou schubling Oignons rouges et roesti doré <i>Pork or Veal sausage, red onions and roesti</i>	32.-
Burger « Suississime », fromage à raclette Sauce relish, oignons frits, bacon, raclette et frites maison <i>Hamburger "Suississime", raclette cheese, relish sauce</i> <i>Fried onions and homemade french-fries</i>	32.-

**Plat vegan sur demande / Vegan dish upon request CHF 25.-**

**Sans consommation d'un plat principal par personne,  
Un extra de CHF 15.- par couvert sera facturé.  
Without the consumption of a main dish per person,  
an extra charge of CHF 15.- will be charged per cover.**

## MENUS Edelweiss

Salade de crudités <i>Seasonal vegetables salad</i> <i>ou</i> Assiette valaisanne <i>Variety of dried meat (beef &amp; pork)</i> <i>ou</i> Une portion de raclette <i>One portion of raclette cheese</i>
***
Fondue au fromage Edelweiss <i>Edelweiss cheese fondue</i> <i>ou</i> Fondue bourguignonne Avec ses 4 sauces et frites maison <i>Beef fondue with 4 sauces et homemade french-fries</i> <i>ou</i> Saumon rôti au beurre d'épices Compotée de poireaux et mousseline de patates douces <i>Roasted salmon with spiced butter</i> <i>Leeks compote and sweet potato</i>
***

Parfait mocca flambé  
*Mocca ice-cream flambé*  
*ou*

Salade de fruits frais, sirop à l'anis  
*Fresh fruits with aniseed syrup*  
*ou*

Strudel maison aux pommes, glace vanille  
*Homemade apple strudel with vanilla 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 and red berries coulis*

**52.-**

## Roestis / Fried potatoes galette

Roesti nature <i>Plain roesti</i>	25.-
Roesti végétarien Œuf au plat, fromage et légumes <i>Vegetarian roesti with fried egg, cheese and vegetables</i>	27.-
Roesti complet Lard, fromage et œuf <i>Roesti with bacon, cheese and egg</i>	30.-
Roesti nordique Double crème de Gruyère, saumon fumé, herbes fraîches <i>A Nordic roesti with double cream from Gruyere, Smoked salmon &amp; fresh herbs</i>	30.-

Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.  
*Our staff will be happy to give you information on foods that can cause allergies or intolerances.*

Prix en CHF – TVA à 7.7 % service et **animation** inclus  
*Prices are in CHF – VAT 7.7 % service and **entertainment** included*

# SUISSISSIME

## Spécialités de fromage / Cheese specialties

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*

Par Pers. / Per pers.

**Raclette d'Aletsch**, classique avec pommes de terre 42.-  
Avec une assiette de viande séchée du Valais « Crettaz » 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*

**Vacherin Mont d'Or au four** 400g, servi avec assiette valaisanne et pommes de terre 42.-  
*Oven baked Vacherin Mont d'Or cheese 400g, served with our selection of dried meats from Valais and potatoes*

### La fondue «Suisssissime» 😊

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 à la tomate** Gruyère de Pampigny affinage 8 mois et Vacherin Fribourgeois, sauce tomate 32.-  
Servie avec pommes de terre  
*Cheese fondue with Gruyère and Vacherin Fribourgeois, tomato sauce, served with potatoes.*

**Fondue Edelweiss aux bolets** 32.-  
*Edelweiss cheese fondue with boletes mushrooms*

## 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 3 viandes**, bœuf, poulet et canard (80 g de chaque sorte), à cuire dans de l'huile bouillante 42.-  
*Meat fondue with beef, chicken and duck (80 g of each kind), 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 38.-  
*Bressane 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 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*

Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.  
*Our staff will be happy to give you information on foods that can cause allergies or intolerances.*

Prix en CHF – TVA à 7.7 % service et **animation** inclus  
*Prices are in CHF – VAT 7.7 % service and **entertainment** included*

# COIN DES DOUCEURS

## Desserts

<b>Salade de fruits frais</b> , sirop à l'anis <i>Fresh fruits salad and aniseed syrup</i>	12.-
<b>Strudel maison aux pommes</b> , glace vanille <i>Homemade apple strudel with vanilla ice-cream</i>	14.-
<b>Meringue artisanale avec double crème de Gruyère</b> et coulis de fruits rouges <i>Meringue with double cream from Gruyère &amp; red berries coulis</i>	12.-
<b>Fondue au chocolat Favarger</b> , pour 2 minimums, prix par personne, servie avec des fruits frais <i>Favarger chocolate fondue, minimum 2 persons, price per person, served with fresh fruits</i>	16.-/per pers.
<b>Moelleux au chocolat cœur coulant caramel</b> , glace vanille <b>15 minutes d'attente</b> <i>Soft chocolate pudding with caramel, vanilla ice-cream</i> <b>15 minutes waiting</b>	14.-
<b>Crème brûlée parfumée au sirop d'edelweiss</b> Crème brûlée flavoured with edelweiss flower syrup	12.-
<b>Profiteroles maison au chocolat Favarger</b> <i>Creamy homemade puffs with Favarger chocolate</i>	14.-
<b>Le café « Suississime » (meringue, strudel, fruits rouges)</b> <i>Coffee or tea with an assortment of dessert (meringue, apple strudel, red berries)</i>	12.-
<b>Cerises au kirsch</b> , 85g <i>Cherries in kirsch</i>	12.-

## Glaces et sorbets / Ice-creams and sorbets

<b>Sorbet Williams</b> , sorbet poire à l'eau de vie Williamine et poire pochée <i>Pear sorbet in pear brandy and poached pear</i>	12.-
<b>Sorbet Colonel</b> , sorbet citron à la vodka <i>Lemon sorbet in vodka</i>	12.-
<b>La dame blanche</b> <i>Lady in white</i>	10.-
<b>Glace</b> (100% lait Suisse), la boule / per scoop Fraise, chocolat, vanille, caramel, café croquant, stracciatella, massepain aux griottes <i>Strawberry, chocolate, vanilla, caramel, coffee, stracciatella, morello cherry marzipan</i>	4.-
<b>Sans lactose</b> , vanille ou chocolat <i>Lactose free, vanilla or chocolate</i>	
<b>Sorbet</b> (100% production Suisse), la boule / per scoop Citron, poire, mangue-fruit de la passion et fleur de sureau <i>Lemon, pear, mango-passion fruit and elderberry flower</i>	4.-
<b>Supplément crème fouettée ou sauce au chocolat</b> <i>Whipped cream or chocolate sauce supplement</i>	2.-

Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

*Our staff will be happy to give you information on foods that can cause allergies or intolerances.*

Prix en CHF – TVA à 7.7 % service et **animation** inclus

*Prices are in CHF – VAT 7.7 % service and **entertainment** included*