



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
- Planchette Edelweiss. Viande séchée, 15.- 25.-
saucisse sèche, Gruyère et Vacherin extra vieux
Dried beef, sausages, Gruyère & Vacherin
- Viande séchée du Valais "Crettaz"..... 16.- 26.-
Dried beef from Valais
- Assiette Valaisanne..... 14.- 24.-
Selection of dried meats and sausages from Valais
- Salade César au poulet de Genève..... 14.- 28.-
Cesar salad with Geneva chicken

POISSONS / FISHES

- Filets de perche meunière du lac Léman, 46.-
selon arrivage - servis avec frites maison
Perch filets from the lake, homemade french fries
- Pavé de saumon rôti sauce vierge 38.-
et pommes de terre tapées
Roasted salmon, virgin sauce and crushed potatoes
- Gougeonnette de poisson du lac *selon arrivage*, 38.-
sauce tartare et riz au curry
Fried fish from the Lake,
tartar sauce and rice with curry
- Fondue aux poissons, saumon et poisson du lac, 38.-
frites et sauce maison
Fish Fondue, salmon and fish from the Lake,
sauce and homemade french fries

VIANDES / MEATS

- Émincé de veau à la Zurichoise et roesti 40.-
Sliced veal zurichoise style and roesti
- Saucisse de veau ou schubling 32.-
Sauce moutarde, frites maison et tomates farcies
Pork or Veal sausage, mustard sauce,
homemade french fries and stuffed tomatoes
- Burger "Suisssissime", sauce au poivre, 32.-
tomme de Genève, oignons frits et frites maison
Hamburger "Suisssissime", Geneva Tomme cheese,
Pepper sauce, Fried onions and homemade french fries
- Assiette Barbecue, brochette de bœuf, 38.-
ribs porc et pilons de poulet
Pomme au four, maïs en épis, sauce barbecue
Barbecue plate, skewered beef, pork ribs, chicken drumstick,
Baked potato, ear of corn, barbecue sauce

MENUS

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
Pavé de saumon rôti
Sauce vierge et pommes de terre tapées
Roasted salmon, virgin sauce and
crushed potatoes

- 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
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
- Roesti rampon et viande séchée 30.-
Roesti rampon salad and dried meat

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. 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



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 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 des pommes de terre
Cheese fondue with Gruyère and Vacherin Fribourgeois, tomato sauce, served with potatoes.

Fondue Edelweiss au crumble de viande séchée et ail 32.-
Edelweiss cheese fondue with dried meat and garlic crumble

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 assortiment 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 (80g de chaque sorte), à cuire dans de l'huile bouillante 42.-
Meat fondue with beef, chicken and duck (80g 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

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

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. 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

Salade de fruits frais , sirop à l'anis	12.-
Fresh fruits salad and aniseed syrup	
Strudel maison aux pommes , glace vanille	14.-
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 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	
Moelleux au chocolat cœur coulant Toblerone , glace yogourt - 15 minutes d'attente.....	14.-
Soft chocolate pudding with toblerone, yogurt ice-cream - 15 minutes waiting	
Parfait glacé à l'Edelweiss	12.-
Iced Parfait, Edelweiss flavour	
Cerises au kirsch , 85g	12.-
Cherries in kirsch, 85g	

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	
La Dame Blanche	10.-
Lady in white	
Coupe café glacé	10.-
Iced coffee	
Coupe glacée du Verger	10.-
Sorbet poire, pommes et fruits frais	
Glace (100 % lait Suisse), la boule / per scoop	4.-
Fraise, chocolat, vanille, caramel, café croquant, stracciatella, yogourt Strawberry, chocolate, vanilla, caramel, coffee, stracciatella, yogurt	
Sans lactose , vanille ou chocolat Lactose free, vanilla or chocolate	
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 crème fouettée ou sauce au chocolat	2.-
Whipped cream or chocolate sauce supplement	

