



# CARTE DES METS

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

Soupe à l'oignon bernoise (gratinée).....	12.-
Baked onion soup	
Soupe du chalet .....	13.-
Chalet 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 de lardons et Gruyère au vinaigre de framboise...	14.- 28.-
Salad with bacon and Gruyère cheese	

## POISSONS / FISHES

Filets de perche du lac Léman à la crème d'échalote.....	46.-
<i>selon arrivee</i> - servis avec frites maison	
Perch filets from the lake, homemade french fries	
Saumon rôti en croûte d'Etivaz, quinoa crémeux .....	38.-
Roasted salmon in Etivaz cheese crust, creamed quinoa	
Gratinée de Brochet du lac aux champignons, riz blanc.....	38.-
Gratinated Pike fish from the lake with mushrooms, rice	
Fondue aux poissons du lac et saumon, frites et sauces.....	40.-
Fish fondue with fish from the lake and salmon, French fries	

## VIANDES / MEATS

Émincé de veau à la Zurichoise et roesti .....	42.-
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, french fries and stuffed tomatoes	
Burger "Edelweiss", sauce barbecue.....	32.-
Fromage raclette, bacon, oignons frits et frites maison	
Hamburger "Edelweiss", racelette cheese, barbecue sauce, fried onions and homemade french fries	
Filet de bœuf Rossini .....	46.-
Pomme de terre écrasée et sauce barbecue	
Beef tenderloin, Rossini style, crushed potatoes & barbecue sauce	
Magret de canard, polenta bio et poire poché au Gamay.....	38.-
Pomme de terre écrasée et sauce barbecue	
Duck breast, organic polenta and poached pear in Gamay wine	

# 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
Saumon rôti en croûte d'Etivaz
Quinoa crémeux
Roasted salmon in Etivaz cheese crust
Creamed quinoa
***
Parfait mocca flambé / Mocca ice-cream flambé
ou
Salade de fruits frais, sirop à la vanille
Fresh fruits with vanilla flavored 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 à la Tomme de Genève.....	30.-
Roesti with Tomme cheese from Geneva	

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
- Vacherin Mont d'Or** au four 400g, servi avec pommes de terre et salade (15 min d'attente) ..... 42.-  
Oven baked Vacherin Mont d'Or cheese 400g, served with potatoes and salade (15 min waiting)

- 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 ..... 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 Edelweiss aux lardons et oignons**, Edelweiss cheese fondue with bacon & oignons ..... 32.-

- Fondue Edelweiss au bolets**, Edelweiss cheese fondue with boletes mushrooms ..... 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 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

- Fondue Vigneronne**, viande de bœuf 200g, coupée en fines tranches, à cuire dans un bouillon au vin ..... 42.-  
Beef Fondue, 200g, sliced cut beef to be cooked in vegetable-broth and red wine

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

<b>Salade de fruits frais</b> , sirop à la vanille .....	12.-
Fresh fruits salad and vanilla syrup	
<b>Strudel maison aux pommes</b> , glace vanille .....	14.-
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 minimums, prix par personne, servie avec des fruits frais.....	16.-
Favarger chocolate fondue, minimum 2 persons, price per person, served with fresh fruits	
<b>Moelleux au chocolat Toblerone</b> , parfum de glace au choix - 15 minutes d'attente .....	14.-
Soft chocolate pudding with Tobleron chocolate, choice of ice-cream flavour - 15 minutes waiting	
<b>Crème brûlée parfumée au sirop de fleur de sureau</b> .....	12.-
Crème brûlée flavoured with Elderflower sirop	
<b>Profiteroles maison au chocolat Favarger, parfum de glace au choix</b> .....	14.-
Homemade profiteroles with Favarger chocolate, choice of ice-cream flavour	
<b>Crumble aux pommes et à la crème de Gruyère</b> .....	12.-
Apple crumble with double cream from Gruyère	
<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 Danemark</b> , glace vanille, sauce au chocolat et chantilly .....	10.-
Lady in white	
<b>Coupe café glacé</b> .....	10.-
Iced coffee	
<b>Coupe glacée du Verger</b> .....	10.-
Sorbet poire, pommes et fruits frais	
<b>Glace</b> (100 % lait Suisse), la boule / per scoop .....	4.-
Fraise, chocolat, vanille, caramel, café croquant, noix et tiramisu	
Strawberry, chocolate, vanilla, caramel, coffee, walnut and tiramisu	
<b>Sans lactose</b> , vanille ou chocolat	
Lactose free, vanilla or chocolate	
<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	

