

VORSPEISEN / HORS D'OEUVRES / STARTERS

V Hobelkäse aus der Region ^G		CHF
Fromage raboté de la région		19.00
Thin slices of traditional aged cheese from the region		
Papa's Zvieri-Plättli ^G		24.00
Ballenbergknebel, Bauernspeck, Trockenwurst, Bergkäse, Halbhart- / Weichkäse		
L'assiette de Papa		
Saucisses séchées, lard de campagne, fromage régional, fromage demi-dure et mou		
Dad's supper platter		
Dried sausages, bacon, local hard cheese, different cheeses		
Beefsteak Tatar mit Cognac, Whisky oder Calvados und Toastbrot, Butter ^f	120 g	25.00
Tatаре de bœuf avec Cognac, Whisky ou Calvados et toast, beurre	240 g	33.00
Beef tatar with Cognac, Whisky or Calvados and toast, butter		

SALATE / SALADES / SALADS

V Grüner Salat mit unserem feinen Hausdressing ^{CGIJ}		9.00
Salade verte avec notre bonne sauce à salade maison		
Green salad with our traditional homemade salad dressing		
V Gemischter Salat mit unserem feinen Hausdressing ^{CGIJ}		11.00
Salade mêlée avec notre bonne sauce à salade maison		
Mixed salad with our traditional homemade salad dressing		
Nüsslisalat mit unserem feinen Hausdressing, Ei und Speckstreifen ^{CGIJ}		16.00
Salade de mâche aux œufs et lardons		
Lamb's lettuce salad with eggs and bacon		

SUPPEN / SOUPES / SOUPS

Kraftbrühe ^I mit Ei ^C oder mit Flädli ^{CG} oder mit Sherry		9.00
Consommé à l'œuf ou avec omelette ou avec sherry		
Bouillon with egg or with 1melette stripes or with sherry		
V Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen		11.00
Soupe de potiron fait maison avec huile de graines de citrouille et graines		
Homemade pumpkin soup with pumpkin seeds oil and pumpkin seed		

RÖSTI / RÖSTI / HASH BROWNS

- | | | |
|----------|---|--------------|
| V | Walliser Rösti mit Birne und Raclettekäse ^G
Rösti valaisan avec poire et fromage raclette
Hash browns with pear and raclette cheese | CHF
22.00 |
| | Rösti Edelweiss mit Schinken, Raclettekäse und Spiegelei ^{C G}
Rösti Edelweiss avec jambon, fromage raclette et œuf au plat
Hash browns Edelweiss with ham, raclette cheese and fried egg | 23.00 |
| V | Bunter Gemüsegratin mit Kartoffeln, Rahmsauce und Käse ^{C I}
Gratin de légumes avec pommes de terre, crème et fromage
Vegetable gratin with potatoes, cream and cheese | 26.00 |

FONDUE

- | | | |
|----------|--|-------------|
| V | Freiburger Käsefondue ^G ; Preis pro Person
Fondue au fromage, moitié-moitié; prix par personne
Cheese fondue; price per person | 200 g 27.50 |
| | + Schalenkartoffeln / avec pommes de terre de pelage / with boiled potatoes | 4.00 |

PASTA

- | | | |
|----------|---|-------|
| V | Wochenpasta ^{A G I} nach Angebot
Pâte de la semaine selon l'offre
Weekly pasta depending to the offer | 26.00 |
| | zusätzliches Gedeck / couvert supplémentaire / additional cover | 2.50 |

- V** Vegetarische Gerichte / plats végétariens / vegetarian dishes

ZUM MITNEHMEN / take away

- | | | |
|----------|---|------------|
| V | Hausgemachte Salatsauce Edelweiss ^{C G I J}
Sauce à salade, fait maison
Homemade salad dressing | 50 cl 8.00 |
|----------|---|------------|

HAUPTGÄNGE / PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Die Panade für unsere Schnitzel und Cordon Bleus sind hausgemacht und wird aus trockenem Brot oder Qualitätspaniermehl aus der Bäckerei sowie ganzen Eiern hergestellt.

La panure pour nos escalopes et cordon bleus sont fait maison et à base de pain sec ou de chapelure qualité de la boulangerie et des œufs entiers.

The breadcrumbs for our escalope's and cordon bleus are homemade either from our dried bread or breadcrumbs from the bakery and whole eggs.

Edelweiss-Burger mit getoastetem Westernbrötchen, Speck, Spiegelei und Pommes-Frites ^{ACI}		CHF 24.00
Edelweiss-Burger avec pain grille, lard, oeuf au plat et frites		
Edelweiss-Burger with toasted bread, bacon, fried egg and french fries		
Schweinsschnitzel paniert mit Gemüse, Beilage nach Wahl ^{AC}		27.00
Escalope de porc panée avec légumes, garniture sur choix		
Bread crumbed pork escalope with vegetables, garnish of your choice		
Pouletbrust Café de Paris mit gemischtem Salat ^{CGIJ}		27.00
Blanc de poulet avec salade mixte		
Swiss chicken breast with mixed salad		
Beefsteak Tatar mit Cognac, Whisky oder Calvados, Toastbrot, Butter ^{AG}	240 g	33.00
Tatare de boeuf avec Cognac, Whisky ou Calvados et toast, beurre	120 g	25.00
Beef tatar with Cognac, Whisky or Calvados and toast, butter		
Kalbschnitzel paniert ^{AC} mit Gemüse, Beilage nach Wahl		34.00
Escalope de veau panée avec legumes, garniture sur choix		
Bread crumbed veal escalope with vegetables, garnish of your choice		
Curlingstein: Rindsfilet auf Toastbrot mit Sauce Béarnaise, Salate ^{ACGIJ}	200 g	50.00
	120 g	40.00
Pierre de curling: Filet de boeuf sur pain grillé avec sauce béarnaise et salades		
Curling stone: Beef fillet on toast with bearnaise sauce and salads		
Beilagen: Nudeln ^{AC} , Pommes frites, Reis oder Schalenkartoffeln		
Garniture: nouilles, frites, riz ou pommes de terre		
Garnish: noodles, french fries, rice or potatoes		

GRILLSPEZIALITÄTEN AUF HEISSEM STEIN SPÉCIALITÉS DE GRILLADES SERVIES SUR ARDOISE HOT STONE GRILLED SPECIALITIES

Unsere Grillgerichte werden serviert mit: Café de Paris ^{G I}, Pfeffersauce, Sauce Bernaise ^{C G}, Pommes-Frites oder Reis oder Schalenkartoffeln oder Salat ^{C G I J}.

Tous nos mets de viandes sont servis avec : beurre Café de Paris, sauce au poivre, sauce béarnaise frites ou riz ou pommes de terres ou salade.

All our grill dishes are served with: Café de Paris butter, pepper sauce, bearnaise sauce french fries or rice or potatoes or salad.

Schweizer Schweinssteak Steak de porc Suisse Swiss pork steak	200 g 30.00	300 g 40.00	400 g 50.00
Rinds Entrecôte Entrecôte Sirloin steak	200 g 37.00	300 g 47.00	400 g 57.00
Rindsfilet Filet de boeuf Beef fillet	200 g 44.00	300 g 54.00	400 g 64.00
Schweizer Kalbssteak Steak de veau suisse Swiss veal steak	200 g 37.00	300 g 47.00	400 g 57.00

zusätzliches Gedeck / couvert supplémentaire / additional cover

2.50

PIZZA

Unser Pizzateig ^{AC} ist hausgemacht und die Pizzen werden in unserem Pizzaofen gebacken. Alle Pizzen sind mit Tomaten und Mozzarella ^G belegt. Die weiteren Zutaten sind aufgeführt.

Notre pâte à pizza est faite maison et les pizzas sont cuites dans notre four à pizza. Sur toutes les pizzas il-y-a des tomates et de la mozzarella. Les autres ingrédients sont listés.

Our pizza dough is homemade and all pizzas are baked in our pizza oven. All our pizzas come with tomatoes and mozzarella. The other ingredients are listed.

V Margherita: das Original ^{ACG} l'original the original	CHF 17.00
Prosciutto: Schinken* ^{ACG} jambon* ham*	20.00
V Primavera: Spinat, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Oliven, Maiskörner ^{ACG} épinards, oignons, tomates séchées, olives, maïs spinach, onions, dried tomatoes, olives, sweet corn	20.00
Edelweiss: Oliven, Kapern, Zwiebelringe, Peperoni, Speck ^{ACG} olives, câpres, rondelles d'oignon, peppéroni, lard olives, capers, onion rings, peppers, bacon	20.00
Hawaii: Schinken*, Ananas ^{ACG} jambon*, ananas ham*, pineapple	20.00
Napoli: Oliven, Kapern, Sardellen ^{ACGD} olives, câpres, anchois olives, capers, anchovies	20.00
Pescatore: Crevetten, Muscheln, Tintenfisch ^{ACGDN} crevettes, moules, calamares shrimps, mussels, octopus	21.00
zusätzliches Gedeck / couvert supplémentaire / additional cover	2.50

V	Quattro Formaggi: Gorgonzola, Grana Padano, Bergkäse ^{A C G} gorgonzola, grana padano, fromage des alpes gorgonzola, grana padano, alp cheese	21.00
	Quattro Stagioni: Schinken*, Artischocken, Champignons, Peperoni ^{A C G} jambon*, artichauts, champignons, peppéroni ham*, artichokes, champignons, peppers	21.00
	Inferno (scharf): Knoblauch, Chili, scharfe Salami, Rucola ^{A C G} ail, chili, salami forte, roquette garlic, chilli, spicy salami, rocket	21.00
	zusätzliche Beilagen garniture supplémentaires additional garnish	2.00
	zusätzliches Gedeck / couvert supplémentaire / additional cover	2.50
V	Vegetarische Gerichte / plats végétariens / vegetarian dishes	
*	Fleischerzeugnis / produit de viande / meat product	