

VORSPEISEN / HORS D'OEUVRES / STARTERS

V Hobelkäse aus der Region ^G		CHF
Fromage raboté de la région		22.00
Thin slices of traditional aged cheese from the region		
Papa's Zvieri-Plättli ^G		27.00
Bündnerfleisch, Bauernspeck, Trockenwurst, Bergkäse, Halbhartkäse		
L'assiette de Papa		
Viande séchée de grisons, lard de campagne, fromage régional		
Dad's supper platter		
Grisons air-dried beef, bacon, local hard cheese		
Beefsteak Tatar mit Cognac, Whisky oder Calvados und Toastbrot, Butter ^f	120 g	26.00
Tatаре de bœuf avec Cognac, Whisky ou Calvados et toast, beurre	240 g	35.00
Beef tatar with Cognac, Whisky or Calvados and toast, butter		

SALATE / SALADES / SALADS

V Grüner Salat mit unserem feinen Hausdressing ^{CGIJ}		10.00
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}		12.00
Salade mêlée avec notre bonne sauce à salade maison		
Mixed salad with our traditional homemade salad dressing		
V Tomaten-Mozzarellasalat mit Olivenöl und Aceto ^G		17.50
Tomates et Mozzarella salade avec huile d'olive et vinaigre balsamique		
Tomato and Mozzarella salad with olive oil and balsamic vinegar		

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 omelet stripes or with sherry		
V Hausgemachte Gemüsecremesuppe ^{AI}		13.00
Soupe de légumes fait maison		
Homemade vegetable soup		
Hausgemachte Gulaschsuppe ^{AI}		15.00
Soupe de goulasch fait maison		
Homemade goulash soup		

RÖSTI / RÖSTI / HASH BROWNS

	CHF
V Walliser Rösti mit Birne und Raclettekäse ^G Rösti valaisan avec poire et fromage raclette Hash browns with pear and raclette cheese	23.00
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	24.00

FONDUE

V Freiburger Käsefondue ^G ; ab 2 Personen, Preis pro Person	200 g	28.00
Fondue au fromage, moitié-moitié; à partir de 2pers. Prix par Personne Cheese fondue; from 2 persons, price per person		
+ Schalenkartoffeln/avec pommes de terre de pelage/with boiled potatoes		4.00
+ Bündlerfleisch / Viande séchée de grisons / Grisons air-dried beef	50 g	7.00

PASTA

V Spaghetti Napoli mit Tomatensauce ^{A C}	20.00
Spaghetti Napoli avec sauce de tomates Spaghetti Napoli with tomato sauce	
Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsauce ^{A C}	24.00
Spaghetti Bolognese avec viande hachée Spaghetti Bolognese with minced meat	

BURGER

	CHF
V Vegi Burger mit getoastetem Westernbrötchen, Pommes-Frites ^{A C I}	23.00
Vegi burger avec pain grillé, frites Vegetarian burger with toasted bread, french fries	
Edelweiss Burger mit getoastetem Westernbrötchen, Speck, Spiegelei, Pommes-Frites ^{A C I}	25.00
Edelweiss burger avec pain grillé, lard, œuf au plat, frites Edelweiss burger with toasted bread, bacon, fried egg, french fries	
zusätzliches Gedeck / couvert supplémentaire / additional cover	3.00

HAUPTGÄNGE / PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

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

La panure pour nos escalopes 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 are homemade either from our dried bread or breadcrumbs from the bakery and whole eggs.

Schweinsschnitzel paniert mit Gemüse, Beilage nach Wahl ^{A C} 27.00
Escalope de porc panée avec légumes, garniture sur choix
Bread crumbed pork escalope with vegetables, garnish of your choice

Pouletbrust mit gemischtem Salat, Beilage nach Wahl ^{C G I J} 27.00
Blanc de poulet avec salade méele
Swiss chicken breast with mixed salad

Beefsteak Tatar mit Cognac, Whisky oder Calvados, Toastbrot, Butter ^{A G} 240 g 35.00
Tatare de boeuf avec Cognac, Whisky ou Calvados et toast, beurre 120 g 26.00
Beef tatar with Cognac, Whisky or Calvados and toast, butter

Curlingstein: Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, Salate, Beilage nach Wahl 200 g 52.00
Filet de boeuf, sauce béarnaise, salades, garniture sur choix ^{A G} 120 g 44.00
Beef fillet wit bearnaise sauce, salads, garnish of your choice

Linsen-Curry im Reisring ^I 25.00
Lentilles curry avec riz
Lentil curry with rice

Beilagen: Nudeln ^{A C}, **Pommes frites, Reis oder Schalenkartoffeln**
Garniture: nouilles, frites, riz ou pommes de terre
Garnish: noodles, french fries, rice or potatoes

zusätzliches Gedeck / couvert supplémentaire / additional cover 3.00

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 33.00	300 g 43.00	400 g 53.00
Rinds Entrecôte Entrecôte Sirloin steak	200 g 42.00	300 g 52.00	400 g 62.00
Rindsfilet Filet de boeuf Beef fillet	200 g 48.00	300 g 58.00	400 g 68.00
Schweizer Kalbssteak Steak de veau suisse Swiss veal steak	200 g 49.00	300 g 59.00	400 g 69.00

zusätzliches Gedeck / couvert supplémentaire / additional cover 3.00

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 18.00
Prosciutto: Schinken* ^{ACG} jambon* ham*	22.00
V Primavera: Spinat, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Oliven, Maiskörner ^{ACG} épinards, oignons, tomates séchées, olives, maïs spinach, onions, dried tomatoes, olives, sweet corn	22.00
Edelweiss: Oliven, Kapern, Zwiebelringe, Peperoni, Speck ^{ACG} olives, câpres, rondelles d'oignon, peppéroni, lard olives, capers, onion rings, peppers, bacon	22.00
Hawaii: Schinken*, Ananas ^{ACG} jambon*, ananas ham*, pineapple	22.00
Napoli: Oliven, Kapern, Sardellen ^{ACGD} olives, câpres, anchois olives, capers, anchovies	22.00
Tonno: Thon, Zwiebelringe ^{ACGD} thon, d'oignon tuna, onion rings	23.00
zusätzliches Gedeck / couvert supplémentaire / additional cover	3.00

V	Quattro Formaggi: Gorgonzola, Grana Padano, Bergkäse ^{ACG} gorgonzola, grana padano, fromage des alpes gorgonzola, grana padano, alp cheese	23.00
	Quattro Stagioni: Schinken*, Artischocken, Champignons, Peperoni ^{ACG} jambon*, artichauts, champignons, peppéroni ham*, artichokes, champignons, peppers	23.00
	Inferno (scharf): Knoblauch, Chili, scharfe Salami, Rucola ^{ACG} ail, chili, salami forte, roquette garlic, chilli, spicy salami, rocket	23.00
	zusätzliche Beilagen garniture supplémentaires additional garnish	2.00
	zusätzliches Gedeck / couvert supplémentaire / additional cover	3.00
V	Vegetarische Gerichte / plats végétariens / vegetarian dishes	
*	Fleischerzeugnis / produit de viande / meat product	

ZUM MITNEHMEN / take away

V	Hausgemachte Salatsauce Edelweiss ^{CGIJ} Sauce à salade, fait maison Homemade salad dressing	50 cl	8.00
----------	--	-------	------