

## VORSPEISEN / HORS D'OEUVRES / STARTERS

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| <b>V Hobelkäse</b> aus der Region <sup>G</sup>   |       | CHF   |
| Fromage raboté de la région  |       | 24.00 |
| Thin slices of traditional aged cheese from the region                                     |       |       |
| <b>Papa's Zvieri-Plättli</b> <sup>G</sup>  |       | 29.00 |
| Trockenfleisch, Bauernspeck, Trockenwurst, Bergkäse, Halbhartkäse                          |       |       |
| L'assiette de Papa   |       |       |
| Viande séchée de grisons, lard de campagne, saucisse, fromage régional                     |       |       |
| Dad's supper platter   |       |       |
| Air-dried beef, bacon, sausage, local hard cheese  |       |       |
| <b>Beefsteak Tatar</b> mit Cognac, Whisky oder Calvados und Toastbrot, Butter <sup>F</sup> | 120 g | 27.00 |
| Tatаре de bœuf avec Cognac, Whisky ou Calvados et toast, beurre                            | 240 g | 36.00 |
| Beef tatar with Cognac, Whisky or Calvados and toast, butter                               |       |       |

## SALATE / SALADES / SALADS

|  |  |       |
|--|--|-------|
| <b>V Grüner Salat</b> mit unserem feinen Hausdressing <sup>CGIJ</sup>                    |  | 10.00 |
| Salade verte avec notre bonne sauce à salade maison                                      |  |       |
| Green salad with our traditional homemade salad dressing                                 |  |       |
| <b>V Gemischter Salat</b> mit unserem feinen Hausdressing <sup>CGIJ</sup>                |  | 13.00 |
| Salade mêlée avec notre bonne sauce à salade maison                                      |  |       |
| Mixed salad with our traditional homemade salad dressing                                 |  |       |
| <b>Nüsslisalat</b> mit unserem feinen Hausdressing, Ei und Speckstreifen <sup>CGIJ</sup> |  | 18.00 |
| Salade de mâche aux œufs et lardons  |  |       |
| Lamb's lettuce salad with eggs and bacon   |  |       |

## SUPPEN / SOUPES / SOUPS

|  |  |       |
|--|--|-------|
| <b>Rinds-Kraftbrühe</b> <sup>I</sup> mit Ei <sup>C</sup> oder mit Flädli <sup>CG</sup> oder mit Sherry |  | 9.00  |
| Consommé de bœuf avec l'œuf ou avec omelette ou avec sherry  |  |       |
| Beef broth with egg or with omelet stripes or with sherry  |  |       |
| <b>V Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe</b> <sup>AI</sup>   |  | 15.00 |
| Soupe de potiron fait maison   |  |       |
| Homemade pumpkin soup  |  |       |
| <b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> <sup>AI</sup>   |  | 16.00 |
| Soupe de goulasch fait maison  |  |       |
| Homemade goulash soup  |  |       |

## RÖSTI / RÖSTI / HASH BROWNS

|   |  |              |
|---|--|--------------|
| <b>V Walliser Rösti</b> mit Birne und Raclettekäse <sup>G</sup>   |  | CHF<br>25.00 |
| Rösti valaisan avec poire et fromage raclette<br>Hash browns with pear and raclette cheese                                    |  |              |
| <b>Rösti Edelweiss</b> mit Schinken, Raclettekäse und Spiegelei <sup>C G</sup>  |  | 26.00        |
| Rösti Edelweiss avec jambon, fromage raclette et œuf au plat<br>Hash browns Edelweiss with ham, raclette cheese and fried egg |  |              |

## FONDUE

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| <b>V Freiburger Käsefondue</b> <sup>G</sup> ; <b>ab 2 Personen, Preis pro Person</b>   | 200 g | 31.50 |
| Fondue au fromage, moitié-moitié; à partir de 2pers. Prix par Personne<br>Cheese fondue; <b>from 2 persons, price per person</b> |       |       |
| + Schalenkartoffeln/avec pommes de terre de pelage/with boiled potatoes  |       | 4.00  |
| + Trockenfleisch / Viande séchée / Air-dried beef  | 50 g  | 8.00  |

## PASTA

|   |  |       |
|---|--|-------|
| <b>V Spaghetti Napoli</b> mit Tomatensauce <sup>A C</sup>                               |  | 22.00 |
| Spaghetti Napoli avec sauce de tomates<br>Spaghetti Napoli with tomato sauce            |  |       |
| <b>Spaghetti Bolognese</b> mit Rindshackfleischsauce <sup>A C</sup>                     |  | 26.00 |
| Spaghetti Bolognese avec viande hachée de boeuf<br>Spaghetti Bolognese with minced beef |  |       |

## BURGER

|   |  |              |
|---|--|--------------|
| <b>V Vegi Burger</b> mit getoastetem Westernbrötchen, Pommes-Frites <sup>A C I</sup>  |  | CHF<br>24.00 |
| Vegi burger avec pain grillé, frites<br>Vegetarian burger with toasted bread, french fries  |  |              |
| <b>Edelweiss Burger (Rind)</b> mit getoastetem Westernbrötchen, Speck, Spiegelei, Pommes-Frites <sup>A C I</sup>                                  |  | 26.00        |
| Edelweiss burger (bœuf) avec pain grillé, lard, œuf au plat, frites<br>Edelweiss burger (beef) with toasted bread, bacon, fried egg, french fries |  |              |
| <b>zusätzliches Gedeck</b> / 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 <sup>A C</sup> 31.00  
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 <sup>C G I J</sup> 29.00  
Blanc de poulet avec salade mêlée  
Swiss chicken breast with mixed salad

**Beefsteak Tatar** mit Cognac, Whisky oder Calvados, Toastbrot, Butter <sup>A G</sup> 240 g 36.00  
Tatаре de boeuf avec Cognac, Whisky ou Calvados et toast, beurre 120 g 27.00  
Beef tatar with Cognac, Whisky or Calvados and toast, butter

**Curlingstein:** Rindsfilet mit Café de Paris, Salate, Beilage nach Wahl 200 g 52.00  
Filet de boeuf, Café de Paris, salades, garniture sur choix <sup>A G</sup> 120 g 44.00  
Beef fillet wit Café de Paris, salads, garnish of your choice

**V Linsen-Curry im Reisring** <sup>I</sup> 27.00  
Lentilles curry avec riz  
Lentil curry with rice

**Beilagen: Nudeln** <sup>A C</sup>, **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 <sup>G I</sup>, Pfeffersauce, Sauce Bernaise <sup>C G</sup>, Pommes-Frites oder Reis oder Schalenkartoffeln oder Salat <sup>C G I J</sup>.

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.

|  |             |             |             |
|--|-------------|-------------|-------------|
| <b>Schweizer Schweinssteak</b><br>Steak de porc Suisse<br>Swiss pork steak | 200 g 35.00 | 300 g 45.00 | 400 g 55.00 |
| <b>Rinds Entrecôte</b><br>Entrecôte<br>Sirloin steak                       | 200 g 44.00 | 300 g 54.00 | 400 g 64.00 |
| <b>Rindsfilet</b><br>Filet de boeuf<br>Beef fillet                         | 200 g 50.00 | 300 g 60.00 | 400 g 70.00 |
| <b>Schweizer Kalbssteak</b><br>Steak de veau suisse<br>Swiss veal steak    | 200 g 51.00 | 300 g 61.00 | 400 g 71.00 |

**zusätzliches Gedeck** / couvert supplémentaire / additional cover 3.00

## PIZZA

Unser Pizzateig <sup>AC</sup> ist hausgemacht und die Pizzen werden in unserem Pizzaofen gebacken. Alle Pizzen sind mit Tomaten und Mozzarella <sup>G</sup> 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.

|   |              |
|---|--------------|
| <b>V Margherita:</b> das Original <sup>ACG</sup><br>l'original<br>the original  | CHF<br>19.00 |
| <b>Prosciutto:</b> Schinken* <sup>ACG</sup><br>jambon*<br>ham*  | 23.00        |
| <b>V Primavera:</b> Spinat, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Oliven, Maiskörner <sup>ACG</sup><br>épinards, oignons, tomates séchées, olives, maïs<br>spinach, onions, dried tomatoes, olives, sweet corn | 23.00        |
| <b>Edelweiss:</b> Oliven, Kapern, Zwiebelringe, Peperoni, Speck <sup>ACG</sup><br>olives, câpres, rondelles d'oignon, peppéroni, lard<br>olives, capers, onion rings, peppers, bacon                    | 25.00        |
| <b>Hawaii:</b> Schinken*, Ananas <sup>ACG</sup><br>jambon*, ananas<br>ham*, pineapple   | 23.00        |
| <b>Napoli:</b> Oliven, Kapern, Sardellen <sup>ACGD</sup><br>olives, câpres, anchois<br>olives, capers, anchovies  | 23.00        |
| <b>Tonno:</b> Thon, Zwiebelringe <sup>ACGD</sup><br>thon, d'oignon<br>tuna, onion rings   | 24.00        |
| <b>zusätzliches Gedeck</b> / couvert supplémentaire / additional cover  | 3.00         |

|          |   |       |
|----------|---|-------|
| <b>V</b> | <b>Quattro Formaggi:</b> Gorgonzola, Grana Padano, Bergkäse <sup>ACG</sup><br>gorgonzola, grana padano, fromage des alpes<br>gorgonzola, grana padano, alp cheese               | 24.00 |
|          | <b>Quattro Stagioni:</b> Schinken*, Artischocken, Champignons, Peperoni <sup>ACG</sup><br>jambon*, artichauts, champignons, peppéroni<br>ham*, artichokes, champignons, peppers | 24.00 |
|          | <b>Inferno (scharf):</b> Knoblauch, Chili, scharfe Salami, Rucola <sup>ACG</sup><br>ail, chili, salami forte, roquette<br>garlic, chilli, spicy salami, rocket                  | 25.00 |
|          | zusätzliche Beilagen<br>garniture supplémentaires<br>additional garnish   | 2.00  |
|          | <b>zusätzliches Gedeck</b> / couvert supplémentaire / additional cover  | 3.00  |
| <b>V</b> | Vegetarische Gerichte / plats végétariens / vegetarian dishes   |       |
| *        | Fleischerzeugnis / produit de viande / meat product   |       |

## ZUM MITNEHMEN / take away

|          |  |       |      |
|----------|--|-------|------|
| <b>V</b> | <b>Hausgemachte Salatsauce Edelweiss</b> <sup>CGIJ</sup><br>Sauce à salade, fait maison<br>Homemade salad dressing | 50 cl | 8.00 |
|----------|--|-------|------|

## HERBSTKARTE 2024



| <b>VORSPEISEN / ENTREES / STARTERS</b>             |  | <b>CHF</b>                         |
|--|--|------------------------------------|
| <b>V</b>   | <b>Nüsslisalat</b> mit sautierten Pilzen und Himbeerdressing<br>Salade de mâche avec champignons et vinaigrette à la framboise<br>Lamb's lettuce salad with mushrooms and raspberry dressing   | 18.00                              |
| <b>V</b>   | <b>Pastetli</b> mit Pilz-Kürbisragout<br>Vol-au-vent avec champignon-potiron ragout<br>Patty with mushroom-pumpkin ragout<br>2 St. mit Reis, 2 pièces avec riz, 2 pieces with rice   | Vorspeise 18.00<br>Hauptgang 30.00 |
| <b>HAUPTGÄNGE / PLATS PRICIPAUX / MAIN COURSES</b> |  |                                    |
|  | <b>Hirsch-Entrecôte</b> im Nussmantel, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Kürbisgemüse<br>Entrecôte de cerf enrobée de noix, Spätzli fait maison, chou rouge, potiron<br>Deer entrecote in walnut coating, homemade flour dumplings, red cabbage, pumpkin | 51.00                              |
|  | <b>Reh-Schnitzel</b> , hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Kürbisgemüse<br>Escalope de chevreuil, Spätzli fait maison, chou rouge, potiron<br>Deer escalope, homemade flour dumplings, red cabbage, pumpkin  | 51.00                              |
| <b>V</b>   | <b>Wildbeilagen-Teller</b> hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Kürbisgemüse, Maroni<br>Spätzli fait maison, chou rouge, potiron, châtaigne<br>Homemade flour dumplings, red cabbage, pumpkin, chestnuts  | 30.00                              |
| <b>DESSERTS</b>                                    |  |                                    |
|  | <b>Portion Vermicelles</b><br>Vermicelles<br>Chestnut puree  | 13.00                              |
|  | <b>Coupe Hot Berry</b><br>Glacé vanille avec baies différentes chauds<br>Vanilla ice-cream with various hot berries  | 13.00                              |
|  | <b>Coupe Nesselrode</b><br>Vermicelles et glacé vanille<br>Chestnut puree with vanilla ice-cream   | 15.00                              |
| <b>V</b>   | Vegetarische Gerichte / plats végétariens / vegetarian dishes  |                                    |