



Liebe Gäste

Schön, Sie bei uns im Edelweiss begrüßen zu dürfen. Unsere Küche bereitet die Speisen, wenn immer möglich, frisch und selbst zu. Wir achten darauf, Schweizer Produkte zu verwenden.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und angenehme Stunden in unserem Haus.

Chères hôtes

Nous sommes contents de vous accueillir à l'Edelweiss. Notre cuisine prépare la nourriture, à chaque fois que possible, fraîche et fait maison. Nous prenons soin d'utiliser des produits suisses.

Nous vous souhaitons un bon appétit et des agréables moments dans notre maison.

Dear guests,

We are happy to welcome you to the Edelweiss. Our kitchen prepares the food, whenever possible, fresh and homemade. We take care to use Swiss products.

Enjoy your meal and we wish you a pleasant time in our house.

Sandra und Daniel Kuster-von Allmen und Mitarbeitende

Öffnungszeiten Restaurant

Horaires d'ouverture du restaurant

09.00 – 21.30 h

Opening hours restaurant

Küche / cuisine / kitchen

11.00 – 16.00h + 18.00 – 20.30 h

Letzte Bestellung für die Küche

Dernière commande pour la cuisine

Last order for the kitchen

20.30 h

Alle Preise / prix / prices incl. 8.1 % MWST / TVA / VAT

VORSPEISEN | HORS D'OEUVRES | STARTERS

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

SALATE | SALADES | SALADS

V Grüner Salat an unserem feinen Hausdressing ^{C G I J}		10.00
Salade verte avec notre bonne sauce fait à la maison		
Green salad with our traditional homemade salad dressing		
V Haus-Salat an unserem feinen Hausdressing ^{C G I J}		12.00
Salade de maison avec notre bonne sauce fait à la maison		
House salad with our traditional homemade salad dressing		
+ Pouletbruststreifen des lanieres de poulet chicken breast strips		+ 10.00
+ Kräutertofu+Croûtons tofu aux herbes+croûtons herbed tofu+croutons		+ 8.00
V Tomaten-Mozzarella Salat ^{C G I J}		19.00
Salade de tomates avec Mozzarella		
Tomato-Mozzarella cheese salad		

SUPPEN | SOUPES | SOUPS

Rinds-Kraftbrühe ^I mit Ei ^C oder Flädli ^{C G} oder Sherry		9.00
Consommé de bœuf avec l'œuf ou omelette ou sherry		
Beef broth with egg or omelet stripes or sherry		
Hausgemachte Gulaschsuppe ^{A I}		17.00
Soupe de goulasch fait à la maison		
Homemade goulash soup		

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
25.00 |
| | 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 | 26.00 |

FONDUE

- | | | |
|----------|---|----------------|
| V | Freiburger Käsefondue moitié-moitié ^G
Preis ab 2 Personen pro Person, prix par personne, price per person
Fondue au fromage moitié-moitié
Cheese fondue | 200 g
31.50 |
| | + Schalenkartoffeln / pommes de terre de pelage / boiled potatoes | + 4.00 |
| | + Trockenfleisch / viande séchée / Air dried meat | 50 g + 8.00 |

PASTA

- | | | |
|----------|---|-------|
| V | Ricotta-Spinat Ravioli an Alpenkräuterpesto ^{A G I}
Ricotta-épinard Ravioli avec pesto aux herbes alpines
Ricotta-spinach ravioli with alpine herbs pesto | 29.00 |
| V | Spaghetti Napoli mit Tomatensauce ^{A C}
Spaghetti Napoli avec sauce des tomates
Spaghetti Napoli with tomato sauce | 22.00 |
| | Spaghetti Bolognese mit Rindshackfleischsauce ^{A C}
Spaghetti Bolognese avec viande hachée de bœuf
Spaghetti Bolognese with minced beef | 27.00 |

BURGER

- | | | |
|----------|--|---------------------|
| V | Vegi-Burger , getoastetes Westernbrötchen, Pommes-Frites ^{A C I}
Vegi burger avec pain grillé, frites
Vegetarian burger with toasted bread, french fries
+ Käse fromage cheese | 25.00

+ 2.00 |
| | Edelweiss Burger vom BEObeef , getoastetes Weizenbrötchen,
Speck, Spiegelei, Pommes-Frites ^{A C I}
Edelweiss burger (bœuf), pain grille, lard, oeuf au plat, frites
Edelweiss burger (beef), toasted bread, bacon, fried egg, french fries
+ Käse fromage cheese | 28.50

+ 2.00 |

HAUPTGÄNGE | PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

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

La panure pour nos escalopes est faite 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 from the bakery and whole eggs.

	Schweineschnitzel paniert mit Gemüse ^{A C}		32.00
	Escalope de porc panée avec légumes		
	Bread crumbed pork escalope with vegetables		
	Beilage nach Wahl garniture sur choix garnish of your choice		
	Kalbs-Schnitzel an Zitronenkräutersauce ^{A C}		45.00
	Escalope de veau avec sauce au citron et herbes		
	Veal escalope with lemon and herbs sauce		
	Beilage nach Wahl garniture sur choix garnish of your choice		
V	Linsen-Curry im Reisring ^I		30.00
	Lentilles curry avec riz		
	Lentil curry with rice		
	Beefsteak Tatar mit Cognac, Whisky oder Calvados, Toastbrot, Butter ^{A G}	240 g	36.00
	Tatàre de bœuf 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, Haussalat ^{A G}	200 g	53.00
	Pierre de curling: filet de bœuf, sauce café de Paris, salade maison	120 g	45.00
	Curling stone: beef fillet, café de Paris sauce, house salad		
	Beilage nach Wahl garniture sur choix garnish of your choice		
	Roastbeef , hausgemachte Tartarsauce, Pommes-Frites, Haussalat ^{A G}		35.00
	Roastbeef, sauce tatar fait à la maison, frites, salade maison		
	Roastbeef, homemade tartar sauce, french fries, house salad		
	Beilagen: Nudeln ^{A C} , Pommes frites, Reis oder Schalenkartoffeln		
	Garniture: nouilles, frites, riz ou pommes de terre		
	Garnish: noodles, french fries, rice or potatoes		

GRILLSPEZIALITÄTEN VOM HEISSEN STEIN

SPÉCIALITÉS DE GRILLADES SERVIES SUR ARDOISE

HOT STONE GRILLED SPECIALITIES

Unsere Grillgerichte werden serviert mit: Café de Paris ^{G I}, Pfeffersauce, Sauce Béarnaise ^{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 Schweinesteak Steak de porc Suisse Swiss pork steak	200 g 36.00	300 g 46.00	400 g 56.00
Rinds Entrecôte Entrecôte Sirloin steak	200 g 45.00	300 g 55.00	400 g 65.00
Rindsfilet Filet de bœuf Beef fillet	200 g 52.00	300 g 62.00	400 g 72.00
Schweizer Kalbssteak Steak de veau suisse Swiss veal steak	200 g 53.00	300 g 63.00	400 g 73.00
zusätzliches Gedeck couvert supplémentaire additional cover			3.00