



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.

Chers 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 welcoming you at the Edelweiss. Our kitchen prepares the food, whenever possible, fresh and homemade. We take care to use Swiss products. We wish you good appetite and a pleasant time in our house.

Sandra + Daniel Kuster-von Allmen & Mitarbeitende

Öffnungszeiten Restaurant

Horaires d'ouverture du restaurant

Opening hours restaurant

09.00 – 22.00 h

Letzte Bestellung für die Küche

Dernière commande pour la cuisine

Last order for the kitchen

21.00 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 240 g	36.00
Beef tatar with Cognac, Whisky or Calvados and toast, butter	

SALATE / SALADES / SALADS

V Grüner Salat mit unserem feinen Hausdressing ^{C G I J}	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 ^{C G I J}	13.00
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 ^{C G I J}	19.00
Salade de mâche aux œufs et lardons	
Lamb's lettuce salad with eggs and bacon	

SUPPEN / SOUPES / SOUPS

Rinds-Kraftbrühe ^I mit Ei ^C oder mit Flädli ^{C G} 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	
V Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe ^{A I}	15.00
Soupe de potiron fait à la maison	
Homemade pumpkin cream 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 ^G moitié-moitié
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 | Steinpilz-Ravioli (Steinpilze, Ricotta, Grana Padano),
an Kräuterpesto, Pinienkerne ^{A G I}
Raviolis de cèpes avec pesto aux herbes, noix de pin
Ceps mushroom raviolis with herb pesto, pine nuts | 29.00 |
| | zusätzliches Gedeck / couvert supplémentaire / additional cover | 3.00 |

- 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 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 escalopes is homemade either from our dried bread or breadcrumbs from the bakery and whole eggs.

			CHF
	Edelweiss-Burger (vom BEObeef) mit getoastetem Westernbrötchen, Speck, Spiegelei und Pommes-Frites ^{ACI}		28.50
	Edelweiss-Burger (bœuf) avec pain grille, lard, oeuf au plat et frites		
	Edelweiss-Burger (beef) with toasted bread, bacon, fried egg and french fries		
	Schweinsschnitzel paniert mit Gemüse, Beilage nach Wahl ^{AC}		31.00
	Escalope de porc panée avec légumes, garniture sur choix		
	Bread crumbed pork escalope with vegetables, garnish of your choice		
	Kalbspillard an Zitronenkräutersauce, Gemüse, Beilagen nach Wahl ^{AC}		43.00
	Paillard de veau avec sauce au citron, garniture sur choix		
	Veal paillard with lemon sauce, garnish of your choice		
V	Linsen-Curry im Reisring ^I		27.00
	Lentilles curry avec riz		
	Lentil curry with rice		
	Pouletbrust Café de Paris , gemischter Salat, Beilage nach Wahl ^{CGIJ}		29.00
	Blanc de poulet, salade mixte, garniture sur choix		
	Swiss chicken breast, mixed salad, garnish of your choice		
	Beefsteak Tatar mit Cognac, Whisky oder Calvados, Toastbrot, Butter ^{AG}	240 g	36.00
	Tatare 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, Sauce Béarnaise, Salate, Beilage nach Wahl ^{ACGIJ}	200 g	52.00
	Pierre de curling: Filet de bœuf, sauce béarnaise, salades, garniture sur choix	120 g	44.00
	Curling stone: Beef fillet, bearnaise sauce, salads, garnish of your choice		
	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 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 Schweinssteak 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 boeuf Beef fillet	200 g 51.00	300 g 61.00	400 g 71.00
Schweizer Kalbssteak Steak de veau suisse Swiss veal steak	200 g 52.00	300 g 62.00	400 g 72.00

zusätzliches Gedeck / couvert supplémentaire / additional cover 3.00



DESSERTS

Hausgemachtes Caramelköpfli im Töpfli, Rahm ^{CG} Flan Caramel fait à la maison, Chantilly Homemade caramel flan, whipped cream	9.50
Hausgemachtes Haselnuss-Chüechli , Glacé Chocolat Blanc Croquant, Apfelschnitze, Rahm ^{CGH} Gâteau aux noisettes fait à la maison, crème glacée chocolat blanc, tranches de Pommes, Chantilly Homemade hazelnut cake, white chocolate ice cream, apple slices, whipped cream	13.00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{ACGH} Strudel aux pommes fait à la maison avec sauce vanille Homemade apple strudel with vanilla sauce	13.00
Apfelküchlein mit Vanillesauce ^{ACG} Beignets aux pommes avec sauce vanille Apple fritters with vanilla sauce	15.00