

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 ^f	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}		18.00
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

	CHF
V Walliser Rösti mit Birne und Raclettekäse ^G Rösti valaisan avec poire et fromage raclette Hash browns with pear and raclette cheese	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		28.00
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 (Rind) mit getoastetem Westernbrötchen, Speck, Spiegelei und Pommes-Frites ^{ACI} Edelweiss-Burger (bœuf) avec pain grille, lard, oeuf au plat et frites Edelweiss-Burger (beef) with toasted bread, bacon, fried egg and french fries	26.00
Schweinsschnitzel paniert mit Gemüse, Beilage nach Wahl ^{AC} Escalope de porc panée avec légumes, garniture sur choix Bread crumbed pork escalope with vegetables, garnish of your choice	31.00
Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Nudeln ^{AC} Escalope de veau avec sauce au citron, nouilles Veal escalope with lemon sauce, noodles	41.00
V Linsen-Curry im Reisring ^I Lentilles curry avec riz Lentil curry with rice	27.00
Pouletbrust Café de Paris , gemischter Salat, Beilage nach Wahl ^{CGIJ} Blanc de poulet, salade mixte, garniture sur choix Swiss chicken breast, mixed salad, garnish of your choice	29.00
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	35.00	300 g	45.00	400 g	55.00
Rinds Entrecôte Entrecôte Sirloin steak	200 g	44.00	300 g	54.00	400 g	64.00
Rindsfilet Filet de boeuf Beef fillet	200 g	50.00	300 g	60.00	400 g	70.00
Schweizer Kalbssteak Steak de veau suisse Swiss veal steak	200 g	51.00	300 g	61.00	400 g	71.00

zusätzliches Gedeck / couvert supplémentaire / additional cover 3.00