



## **Herzlich Willkommen im Edelweiss Restaurant**

Im Restaurant Edelweiss haben Sie die Wahl zwischen typischen Schweizer Gerichten und internationalen Speisen. Zusätzlich servieren wir Ihnen auch einen „Touch of South Africa“. Der Hotel- und Restaurantbesitzer Carl bringt uns seine Heimat näher und mit Reinhard Nänny hat er einen Schweizer Koch mit langjähriger Südafrika Erfahrung gefunden. Die Verbundenheit dieser zwei Länder, die die Geschichte der Hotels prägt, ist nun auch auf der Speisekarte ersichtlich.

Die Köche legen Wert darauf, nachhaltig produzierte Rohstoffe aus der Region zu verarbeiten. Ein Teil des Gemüses und der Salate stammt sogar aus den Hotelgärten hinter dem Restaurant.



## **Welcome to the Edelweiss Restaurant**

Our Edelweiss Restaurant offers you a selection of typical Swiss cuisine and international dishes. In addition, we are proud to present you with a "Touch of South Africa". Carl, the hotel and restaurant owner, would like to acquaint you with his home country and with Reinhard Nänny, a Swiss chef with many years of experience in South African cuisine. The ties between these two countries, which have shaped the history of the hotels, are now also evident on our menu.

For our chefs, it is particularly important to prepare fresh and healthy meals using sustainably grown local produce. Some of the vegetables and salads even come from the hotel garden behind the restaurant



## **Bienvenue au Restaurant Edelweiss**

Au restaurant Edelweiss, vous avez le choix entre des plats typiquement suisses et des plats internationaux. Nous servons également un "Touch of South Africa". Carl, le propriétaire de l'hôtel et du restaurant, aimerait nous rapprocher de son pays natal avec Reinhard Nänny, un chef de cuisine suisse avec de nombreuses années d'expérience en Afrique du Sud. La solidarité de ces deux pays, qui a façonné l'histoire des hôtels, est désormais également au menu.

Pour nos chefs, il est particulièrement important de préparer des repas frais et sains à partir de produits locaux issus d'agriculture responsable. Certains légumes et salades proviennent même du jardin de l'hôtel derrière le restaurant



## Zum Apéro / As Appetizer / Pour l'apéritif

**Beginnen Sie Ihre Mahlzeit mit einer Auswahl von Schweizer Produkten, welche auf einem Holzbrett zum Teilen serviert werden. Vielleicht ein Glas Wein oder ein kühles Bier dazu? Die perfekte Kombination, um ein Zusammensein mit Freunden und Familie zu geniessen.**

Start your meal with a selection of Swiss products, served on a sharing platter board.  
Maybe a glass of wine or a cold beer to go with it?  
The perfect combination to enjoy in the company of friends and family.

**Commencez votre repas avec une sélection de produits suisses, servis sur une planchette en bois à partager. Vous pouvez même l'accompagner d'un verre de vin ou d'une bière fraîche !**

**La combinaison parfaite pour se régaler entre amis et en famille.**

### Edelweiss Plättli

CHF 25.00

**Berner Hobelkäse, Bergkäse, Salami, Rugenwald Trockenschinken und Appenzeller Mostbröckli, serviert mit Butter & Brot**

Bernese mountain cheese, salami, smoked Rugenwald ham, Air-dried beef from Appenzell, served with bread and butter

Copeaux d'un fromage d'alpage bernois, salami, jambon fumé de Rugenwald et Viande séchée d'Appenzell, servi avec du pain et du beurre

### Trockenfleisch Plättli

CHF 19.00

**Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Mostbröckli**

Assortment of cured meat

Planchette de jambon cru, viande des Grisons et d'Appenzell, salami

### Käseplättli

CHF 15.00

**Vier einheimische Käse**

Cheese platter with four local cheese

Assortiment de quatre fromages locaux





## Salate / Salads / Salades

### Edelweiss grüner Gartensalat mit Kernen und Croutons

Edelweiss green garden salad with seeds and croutons

Salade verte du jardin avec des graines et des croûtons



**Vorspeise / Starter / entrée**

**CHF 7.00**

**Grosser Salat / Large salad / grande salade**

**CHF 10.00**

### Edelweiss Gartensalat mit Gemüsesalaten, Kernen und Croutons

Edelweiss mixed garden salad with vegetable salads, seeds and croutons

Salade verte du jardin avec des légumes, graines et croûtons



**Vorspeise / Starter / entrée**

**CHF 9.50**

**Grosser Salat / Large salad / grande salade**

**CHF 14.00**

## Spezial Salate / Salads special / Salades spéciales

### Cervelat Salat mit Zwiebeln und Cornichons

Swiss sausage salad with onions and pickles

Salade de cervelas avec oignons et cornichons

**CHF 16.50**



### Cervelat-Käse Salat mit Zwiebeln und Cornichons

Swiss sausage and cheese salad with onions and pickles

Salade composée avec fromage, cervelas, oignons et cornichons

**CHF 18.50**



### Salatteller mit Sweet Chilli Pouletstreifen

Assortment of salad with chili chicken strips

Assortiment de salade avec filets de poulet au chili

**CHF 19.50**

**Wir servieren Ihnen unsere Salate mit italienischem oder französischem Dressing oder mit köstlichem Balsamico und herbem Olivenöl**

All our salads are served with Italian dressing, French dressing or with balsamic vinegar and olive oil.

Nous vous servons nos salades avec de la vinaigrette italienne, française ou vinaigre balsamique et huile d'olive



Preise in CHF und inklusive 7.7 % MwSt/Prices in CHF and incl. 7.7 % VAT/Prix en CHF et inclus 7.7 % TVA





## Pasta / Pasta dishes / Pâtes

### **Pasta Genovese, mit hausgemachtem Pesto aus Pinienkeren**

CHF 17.50

#### **Basilikum, Knoblauch, Olivenöl und Parmesan**

Pasta Genovese with homemade pesto from pine nuts, fresh basil, garlic, olive oil and parmesan cheese

Pâtes à la Genovese, pesto maison à base de pignons de pin, basilique, ail, huile d'olive et parmesan



### **Pasta Napoli, mit hausgemachter Tomatensauce**

CHF 17.50

Pasta Napoli, with homemade tomato sauce

Pâtes Napolitaine, sauce tomate maison



### **Pasta Ragú alla Bolognese**

CHF 19.50

#### **mit hausgemachter Bolognese Sauce (Rind )**

Pasta ragu Bolognese, with homemade bolognese sauce (beef)

Pâtes sauce bolognaise maison (Bœuf)



### **Pasta mit Räucherlachs**

CHF 22.50

#### **und grünen Spargeln, an Rahmsauce**

Pasta with smoked salmon and green asparagus

Pâtes au saumon fumé, asperges vertes et sauce à la crème

**Serviert mit Gran Pandano Käse / Served with Gran Pandano cheese /**  
Servi avec du fromage Gran Pandano

## Vegi

### **Pilzpastetli mit Nudeln und Gemüse**

CHF 21.00

Mushroom pastry with noodles and vegetables

Vol-au-vent au champignon, pâtes et légumes

### **Gemüseschnitzel , Tomaten sauce, Pommes**

CHF 19.50

Vegetable steak with tomato sauce and chips

Escalpoie de légumes avec sauce tomate et frites

### **Diese Gerichte servieren wir Ihnen von 17.00 – 21.00**

This menu will be served between 17.00 and 21.00

Ces plats sont servis de 17.00 à 21.00



Preise in CHF und inklusive 7.7 % Mwst/Prices in CHF and incl. 7.7 % VAT/Prix en CHF et inclus 7.7 % TVA





## Fleischgerichte / Meat dishes / Plate de viandes

**Cordon bleu vom Schwein** CHF 32.00  
**mit Bergkäse und Zigeunerschinken,  
serviert mit Gemüse und Pommes frites**  
Pork cordon-bleu with Swiss mountain cheese and ham served with vegetables  
Cordon bleu de porc au fromage de montagne et jambon tzigane, servi avec légumes et frites

**Wienerschnitzel vom Kalb** CHF 36.00  
**Pommes frites, Preiselbeeren**   
Veal scallops Viennese style, Chips  
Escalope de veau viennoise, frites et airelles

**Schweinsrahmschnitzel mit Pilzsauce, Nudeln, Gemüse** CHF 27.50  
Pork schnitzel with mushroom sauce, noodles and vegetables  
Escalope de porc à la crème, champignons, pates et légumes

**Züricher Geschnetzeltes vom Kalb, Rösti** CHF 34.00  
Sliced veal Zürich style, Rösti  
Emincé de veau et Rösti

**Edelweiss Rinds-Cheeseburger** CHF 22.00  
mit Blattsalat, Fleischtomate, Gurken, **Zwiebeln und  
hausgemachter Sauce, Pommes frites**  
Edelweiss beef cheeseburger with lettuce, tomato, onions and  
a homemade sauce, chips  
Edelweiss Cheeseburger, viande de bœuf avec salade verte, tomate, concombre,  
oignon, sauce maison, servi avec des frites

**Diese Gerichte servieren wir Ihnen von 17.00 – 21.00**

This menu will be served between 17.00 and 21.00

Ces plats sont servis de 17.00 à 21.00





## Pure Swissness

### Vegetarische Rösti

CHF 19.00

**mit Tomaten, Gemüse und Alpkäse überbacken**



Vegetarian rösti with tomatoes and vegetables, gratinated with Alpine cheese

Rösti végétarien aux tomates, légumes et fromage d'alpage gratiné

### Käserösti mit Alpkäse

CHF 19.00

Cheese rösti with Alpine cheese

Rösti au fromage d'alpage



### Bernerrösti

CHF 22.50

**mit geräuchertem Kochschinken und Alpkäse überbacken**



Bernese rösti with smoked ham, gratinated with Alpine cheese

Rösti bernois au jambon fumé et fromage d'alpage, gratiné

### Speckrösti mit zwei gebratenen Spiegeleier

CHF 22.50

Bacon rösti with 2 sunny-side up egg

Rösti au lard avec 2 œufs au plat



### Jägerrösti, ( mit Pilzsauce und Speck)

CHF 23.00

Rösti with mushroom sauce and bacon

Rösti avec sauce aux champignons et lard

### Rösti natur

CHF 11.00

**Diese Gerichte servieren wir Ihnen von 17.00 – 21.00**

This menu will be served between 17.00 and 21.00

Ces plats sont servis de 17.00 à 21.00





## Fondue – it's always Fondue Time

### Käsefondue traditionell

CHF 26.00

**Oberländer Käsemischung, serviert mit Weiss- oder Ruchbrot, Perlzwiebeln, Cornichons und kleinen Kartoffeln. Auch ohne Alkohol erhältlich**



The classic Oberland Swiss cheese fondue served with bread, pickled onions, pickles and potatoes. Also available alcohol-free

La Traditionnelle, mélange de fromages de l'Oberland, servie avec du pain, oignons au vinaigre, cornichons et petites pommes de terre. Aussi disponible sans alcool

### Bergsteiger Fondue

**Oberländer Fondue mit gebratenen Speck und**

CHF 32.00

**Champignon, serviert mit Weiss- oder Ruchbrot, Perlzwiebeln, Cornichons und kleinen Kartoffeln. Auch ohne Alkohol erhältlich**



**Traditional fondue with bacon and mushrooms, served with bread, pickled onions, pickles and potatoes. Also available alcohol-free**

La Traditionnelle, avec lard et champignon, servie avec du pain, oignons au vinaigre, cornichons et petites pommes de terre. Aussi disponible sans alcool

**Pro Person/ per Person/ par personne**





## A touch of South Africa

### **Bobotie**

**CHF 28.50**

**Curry Rinderhackfleisch mit einem Eierguss  
Rosinen und Mandelsplittern ,Serviert mit gelbem Reis, Tomaten-Zwiebelchutney,  
Mangochutney, Bananen und Kokosnuss**



Curry minced beef meat in a custard royale, raisins and slivered almonds  
Served with yellow rice, tomato-onion chutney, mango chutney,  
bananas and coconut

Viande hachée de bœuf au curry à la crème royale, raisins secs et amandes effilées.  
Servi avec du riz jaune, tomate-oignon chutney, chutney de mangue, Bananes et noix de  
coco

### **Bobotie vegetarisch,**

**CHF 24.50**

**Curry Gemüse mit einem Eierguss, Rosinen und  
Mandelsplittern, Serviert mit gelbem Reis, Tomaten-Zwiebelchutney,  
Mangochutney, Bananen und Kokosnuss**



Bobotie vegetarian, curry vegetables in a custard royale, raisins and slivered almonds  
Served with yellow rice, tomato-onion chutney, mango chutney,  
Bobotie végétarien, légumes au curry à la crème royale, raisins secs et amandes effilées.  
Servi avec du riz jaune, tomate-oignon chutney, chutney de mangue, Bananes et noix de  
coco







## **Für die Kinder**

<b>Pasta Bolo</b>	<b>CHF 14.00</b>
<b>Pasta Tomatensauce</b>	<b>CHF 12.00</b>
<b>Pasta Natür mit Käse</b>	<b>CHF 10.00</b>
<b>Paniertes Pouletschnitzel mit Pommes</b>	<b>CHF 15.00</b>






## DEKLARATIONEN

**Kleine Portione kosten CHF 3 weniger** / Small portions cost CHF 3 less /  
Les petites portions coûtent CHF 3.- de moins

**Gerichte zum teilen kosten CHF 4 mehr** / Dishes to share cost CHF 4 more /  
Les plats à partager coûtent CHF 4 de plus

**Vegetarisch** / Vegetarian / Végétarien = 

**Laktose Frei** / Lactose Free / Sans Lactose = 

**Enthält Nüsse** / Contains Nuts / Contient des Noix = 

**Gluten Frei** / Gluten Free / Sans Gluten = 

**Für Allergien wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal**

**For allergies please consult our service staff**

**En cas d'allergie, veuillez, s'il-vous-plaît, vous adressez au personnel du service**

**Die meisten unserer Fleischsorten stammen aus Schweizer Tierhaltung**

Most of our meat is from Swiss origin.

La plupart de nos viandes proviennent de l'élevage Suisse

**Ausnahmen :**

**Straussenfleisch/ Viande d'autruche : Südafrika**

**Rind/ Beaf/ Boeuf: Uruguay/Paraguay**

**Lamm/ Lamb/Agneau : Neuseeland, kann Hormone und Antibiotika enthalten**

