



**WIR SERVIEREN KEIN
RACLETTE, FONDUE
ODER VOM HEISSEN
STEIN WÄHREND DES
MITTAGSSERVICE**

34, RUE DE SAEUL L-8189 KOPSTAL

T. +352 27 40 81 89
E. info@edelwyss.lu
W. edelwyss.lu

OFFNUNGSZEITEN UNSERES RESTAURANTS

DIENSTAG BIS FREITAG 12H-14H // 18H-22H
SAMSTAG 18H - 22H
SONNTAG 12H-14H // 18H-22H



VORSPEISEN UND KLEINE SCHMANKERL

| | ☉ | ☉ |
|---|------------------|------------------|
| ✓ BRIENZERSEE | 4 ⁹⁰ | 9 ⁸⁰ |
| Kartoffelcremesuppe mit Majoran und Croûtons | | |
| AEGERIESEE | 12 ⁹⁰ | 16 ⁸⁰ |
| Knusprige Rösti mit geräuchertem Lachs, Honig-Dill-Senfsauce und Salatgarnitur | | |
| REICHENBACHTAL | 7 ⁹⁰ | 12 ⁹⁰ |
| Sommerlich bunter Rohkostteller mit gemischtem Blattsalat | | |
| HÜTTENSALAT | 13 ⁵⁰ | 17 ⁵⁰ |
| Eine Schüssel Blattsalat mit knusprig gebackenem Käse, Croûtons, Speck, pochierten Eiern, Kartoffeln und Schinken | | |
| MERANO SALAT | 14 ⁰⁰ | 18 ⁰⁰ |
| Eine Schlüssel Blattsalat mit Pesto gefüllter Hähnchenbrust, Tomate Coeur de Boeuf, Coppa und Croûtons | | |
| SENNER CARPACCIO | 14 ⁸⁰ | 18 ⁸⁰ |
| Carpaccio vom Rind mit Ruccola, Kirschtomaten, gehobeltem Schweizer Emmentaler und gehackten Walnüssen | | |



VORSPEISEN UND KLEINE SCHMANKERL

| | ☉ | ☉ |
|---|------------------|------------------|
| LUXEMBURGER FEIERSTENGSAZLOT | 14 ⁸⁰ | 18 ⁸⁰ |
| Luxemburger Rindfleischsalat mit Gewürzgurken, Eiern und Petersilie an einem Senfdressing | | |
| JAUSEN PLATTE | | 16 ⁸⁰ |
| Auswahl an Schweizer Käse-, Wurst- und Schinkenspezialitäten | | |
| ZUGSPITZE | 9 ⁰⁰ | |
| Mit Bergkäse überbackenes Bauernbrot mit Speck und Rösti | | |
| ✔ MATTERHORN | 8 ⁵⁰ | |
| Mit Bergkäse überbackenes Bauernbrot mit Tomate und Rösti | | |
| PRAETIGAU | 8 ⁵⁰ | 11 ⁰⁰ |
| Penne in Tomatensauce mit Oliven, Kirschtomaten, Sahne und bestem alpenländischen Käse | | |



AUS DER PFANNE ODER VON UNSEREM LAVASTEINGRILL

KOPSTALER CORDON BLEU || 21⁴⁰

Luxemburger Kalbssteak gefüllt mit saftigem Schinken und herzhaftem Schweizer Emmentaler, Pommes frites und Champignoncremesauce

LUXEMBURGER GRILLWÜRST'L || 13⁶⁰

Gegrillte Rostbratwurst serviert mit Bratkartoffeln, Sauerkraut und Senf

SOMMERGRÜBE VOM GRILL || 22⁵⁰

Lammkotelette, Rumpsteak, luxemburgischer Wurststpieß, Spare Ribs und Hähnchenbrust serviert mit verschiedenen Saucen, Kartoffeln nach Wahl und gegrilltem Gemüse

SWISS BURGER || 15⁸⁰

Speckbrötchen, Rindfleischgehacktes gefüllt mit Schweizer Käse, Raclette-Käse, Salat, Tomate, Zwiebel, Edelwyss Sauce

UETLIBERG PFANNE || 14⁵⁰

Rösti überbacken mit Käse, knusprigem Speck, Zwiebeln, Spiegelei und Salat (oder vegetarisch)

TIROL PFANNE || 13⁵⁰

Spätzlepfanne mit Speck und Zwiebeln überbacken mit Tiroler Alpenkäse

✓ LES TROIS VALLÉES PFANNE || 14⁵⁰

Spätzlepfanne überbacken mit 3 verschiedenen alpenländischen Käsespezialitäten



EIN GENUSS WIE IN URZEITEN: ESSEN VOM HEIßEN STEIN

| | 180-200gr | 250 gr | 350 gr |
|--|-----------|------------------|------------------|
| RUMPSTEAK BLACK ANGUS | | 24 ⁸⁰ | 31 ⁰⁰ |
| RINDERFILET | | 28 ⁰⁰ | 35 ⁰⁰ |
| KALBSFILET | | 26 ⁵⁰ | 33 ⁰⁰ |
| ENTENBRUST | | 24 ⁰⁰ | |
| HÄHNCHENBRUST | | 21 ⁸⁰ | |
| MEERESFRÜCHTE MIT SCAMPIS UND MARKTFRISCHEM FISCHFILET | | 25 ⁸⁰ | |

UNSERE SAUCEN

Béarnaise, Aioli und Pikante Tomatensauce

Als Beilage reichen wir ein Trio von hausgemachten Saucen,
Salat und Kartoffeln nach Wahl



DER KLASSIKER AUS DER SCHWEIZ

FONDUE BOURGUIGNONNE

Als Beilage reichen wir ein Quartett von hausgemachten Saucen, Salat und Kartoffeln nach Wahl

250 gr

à volonté

RUMPSTEAK BLACK ANGUS

26⁵⁰

32⁰⁰

RUMPSTEAK BLACK ANGUS, KALBSFILET & HÄHNCHENBRUST

27⁵⁰

33⁰⁰

WINZERFONDUE

Die leichte Fondue-Variante mit gewürztem Rotweinfond, Rosmarin und Lorbeerblättern

250 gr

à volonté

RUMPSTEAK BLACK ANGUS

26⁵⁰

32⁰⁰

RUMPSTEAK BLACK ANGUS, KALBSFILET & HÄHNCHENBRUST

27⁵⁰

33⁰⁰

SCHWEIZER KÄSEFONDUE (Ab 2 Personen) || 25⁰⁰

3 verschiedene Schweizer Käsespezialitäten, Weißwein, Muskatnus und ein Schuss Kirschwasser serviert mit Bauernbrot

EINE AUSWAHL AN SCHINKEN- UND WURSTSPEZIALITÄTEN ALS BEILAGE || 9⁸⁰

SCHWEIZER RACLETTE (Ab 2 Personen) || 27⁰⁰

Schweizer Rohmilchkäse, verschiedene alpenländische Wurst- und Schinkenspezialitäten, Kartoffeln mit Kräuterquark und Salat

EINE AUSWAHL AN VERSCHIEDENEN FLEISCHSORTEN ALS BEILAGE (250 gr) || 19⁸⁰

Rumpsteak, Kalbsfilet, Hähnchenbrust und Speck



EIN LECKERER ABSCHLUSS

CAFÉ GOURMAND || 8⁵⁰

eine Tasse Kaffee mit ausgewählten Leckereien

DAME BLANCHE || 8⁰⁰

Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagsahne

CAFÉ GLACÉ || 8⁰⁰

Vanilleeis mit Kaffee und Schlagsahne

KUGEL EIS ODER SORBET || 2⁵⁰

Schokolade, Vanille, Erdbeere, Zitrone, Himbeere

KASBRETT'L || 10⁵⁰

eine Auswahl an verschiedenen Käsespezialitäten serviert mit Honig, Nüssen und Trauben

MASCARPONECREME NACH ART DES HAUSES || 7⁸⁰

SCHOKOLADENFONDUE MIT SAISONALEN FRÜCHTEN UND STREUSELN || 12⁵⁰

MOUSSE AU CHOCOLAT AUF FRÜCHTEN || 8⁵⁰



VORSPEISEN

BRIENZERSEE 1, 7
AEGERISEE 3, 4, 7, 8, 10
REICHENBACHTAL 8, 10
HÜTTENSALAT 1, 3, 7, 10
MERANO SALAT 1, 3, 10
SENNER CARPACCIO 7, 8, 10
LUXEMBURGER FEIERSTENGSAZLOT 1, 3, 10
JAUSEN PLATTE 1, 7, 8
ZUGSPITZE 1, 7
MATTERHORN 1, 7
PRAETIGAU 1, 7

AUS DER PFANNE & GRILL

KOPSTALER CORDON BLEU 7, 8, 10
LUXEMBURGER GRILLWÜRST'L 10
SOMMERGRÜBE VOM GRILL
SWISS BURGER 7, 8, 10
UETLIBERG PFANNE 3, 7
TIROL PFANNE 1, 7
LES TROIS VALLÉES PFANNE 1, 7

DIE KLASSIKER AUS DER SCHWEIZ

FONDUE BOURGUIGNONNE 8, 10
WINZERFONDUE 12
SCHWEIZER KÄSEFONDUE 1, 7
SCHWEIZER RACLETTE 7, 8, 10

EIN LECKERER ABSCHLUSS

CAFÉ GOURMAND 1, 3, 7
DAME BLANCHE 7
CAFÉ GLACÉ 7
KUGEL EIS ODER SORBET 7
KASBRETT'L 7, 8
MASCARPONECREME 3, 7
SCHOKOLADENFONDUE 1, 7, 8
MOUSSE AU CHOCOLAT 3, 7

REVIVING LUXEMBOURG

CONCEPT+PARTNERS

SINCE 2013

www.conceptpartners.lu