



**NOUS NE SERVONS PAS
DE RACLETTE, FONDUE
OU PIERRADE PENDANT
LE SERVICE DE MIDI**

34, RUE DE SAEUL L-8189 KOPSTAL

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

HORAIRES D'OUVERTURE

MARDI - VENDREDI 12H-14H // 18H-22H
SAMEDI 18H - 22H
DIMANCHE 12H-14H // 18H-22H



LES ENTRÉES ET LES PETITS DÉLICÉS

	☉	☉
✓ LAC DE BIENNE	4⁹⁰	9⁸⁰
Velouté de pommes de terre à la marjolaine et croûtons		
LAC D'ÄGERI	12⁹⁰	16⁸⁰
Saumon fumé sur un Rösti croustillant, sauce moutarde-miel-aneth et garniture de salade		
VALLÉE DE REICHENBACH	7⁹⁰	12⁹⁰
Assiette de crudités estivales, salade garnie		
SALADE DU CHALET	13⁵⁰	17⁵⁰
Cromesqui de fromage savoyard, croûtons, lardons, oeuf poché, pommes de terres et jambon		
SALADE MERANO	14⁰⁰	18⁰⁰
Suprême de volaille farci au pesto, tomate Coeur de Boeuf, Coppa et croûtons au pesto		
CARPACCIO VACHEROIS	14⁸⁰	18⁸⁰
Carpaccio de boeuf garni de roquette, tomates cerise, emmental râpé et noix hachées		



LES ENTRÉES ET LES PETITS DÉLICÉS

FEIERSTENGZALOT LUXEMBOURGEOISE

Salade de boeuf luxembourgeois, cornichons, oeufs,
persil, vinaigrette à la moutarde



14⁸⁰

18⁸⁰

PLANCHE DU BERGER

Assortiment de fromage et charcuterie suisses

16⁸⁰

ZUGSPITZE

Tranche de pain à l'ancienne gratinée au fromage des montagnes,
lard grillé et Rösti de pommes de terre

9⁰⁰

✓ MATTERHORN

Tranche de pain à l'ancienne gratinée au fromage des montagnes,
tomates et Rösti de pommes de terre

8⁵⁰

PRAETIGAU

Penne à la sauce tomate à la crème garnie d'olives,
tomates cerise et fromage des alpages

8⁵⁰

11⁰⁰



CORDON BLEU KOPSTAL || 21⁴⁰

Escalope de veau luxembourgeois farcie au jambon et fromage suisse, sauce crème champignons, pommes frites et salade

GRILLWÜRST LUXEMBOURGEOISE || 13⁶⁰

Saucisse grillée, pommes sautées, choucroute et moutarde

SALUTATIONS DU GRILL || 22⁵⁰

Côtelette d'agneau, rumsteak, broche de saucisses, spare ribs et suprême de volaille servis avec un assortiment de sauces, pommes de terres au choix et légumes grillés

SWISS BURGER || 15⁶⁰

Pain aux lardons et oignons, steak haché pur boeuf farci au fromage suisse, fromage à raclette, laitue, tomate, oignons, sauce Edelwyss

LA POÊLÉE D'UETLIBERG || 14⁵⁰

Rôsti de pommes de terre gratiné au fromage, lard croustillant, oignons, oeuf au plat et salade (également disponible en version végétarienne)

LA POÊLÉE TYROLIENNE || 13⁵⁰

Spätzle aux lardons et oignons gratinés au fromage tyrolien

✓ LA POÊLÉE DES TROIS VALLÉES || 14⁵⁰

Spätzle gratinés aux 3 fromages des Alpes



	180-200gr	250 gr	350 gr
RUMSTEAK BLACK ANGUS		24⁸⁰	31⁰⁰
FILET DE BOEUF		28⁰⁰	35⁰⁰
MIGNON DE VEAU		26⁵⁰	33⁰⁰
MAGRET DE CANARD		24⁰⁰	
SUPRÊME DE VOLAILLE		21⁸⁰	
FRUITS DE MER (SCAMPIS ET FILET DE POISSON)		25⁸⁰	

NOS SAUCES

Béarnaise, Aioli et Sauce Tomate piquante

**En accompagnement nous servons
une salade et des pommes de terre au choix**



FONDUE BOURGUIGNONNE

En accompagnement nous servons une salade et des pommes de terre au choix

250 gr

à volonté

RUMSTEAK BLACK ANGUS

26⁵⁰

32⁰⁰

RUMSTEAK BLACK ANGUS, MIGNON DE VEAU, SUPRÊME DE VOLAILLE

27⁵⁰

33⁰⁰

FONDUE VIGNERONNE

Version légère de la fondue bourguignonne avec un bouillon de vin rouge aromatisé au romarin et aux feuilles de laurier

250 gr

à volonté

RUMSTEAK BLACK ANGUS

26⁵⁰

32⁰⁰

RUMSTEAK BLACK ANGUS, MIGNON DE VEAU, SUPRÊME DE VOLAILLE

27⁵⁰

33⁰⁰

FONDUE SUISSE (à partir de 2 personnes) || 25⁰⁰

3 fromages suisses au vin blanc, noix de muscade, Kirsch et pain de campagne

UNE PLANCHETTE DE CHARCUTERIE EN ACCOMPAGNEMENT || 9⁰⁰

RACLETTE SUISSE (à partir de 2 personnes) || 27⁰⁰

Fromage suisse, assortiment de charcuterie, pommes au four, crème fraîche et salade

ASSORTIMENT DE VIANDE EN ACCOMPAGNEMENT (250 gr) || 19⁰⁰

Mignon de veau, suprême de volaille, lardons et rumsteak



CAFÉ GOURMAND || 8⁵⁰

Tasse de café et ses gourmandises du moment

DAME BLANCHE || 8⁰⁰

Glace vanille, sauce chocolat et chantilly

CAFÉ GLACÉ || 8⁰⁰

Glace vanille, café et chantilly

BOULE DE GLACE OU SORBET || 2⁵⁰

Chocolat, vanille, nutella, straciatella, framboise, citron, orange-cannelle, fraise

PLANCHETTE FROMAGÈRE || 10⁵⁰

Assortiment de fromage, miel, noix et raisins

CRÈME MASCARPONE FAIT MAISON || 7⁸⁰

FONDUE AU CHOCOLAT AUX FRUITS ET CRUMBLE || 12⁵⁰

MOUSSE AU CHOCOLAT AUX FRUITS || 8⁵⁰



ALLERGÈNES



VORSPEISEN

LAC DE BIENNE 1, 7

LAC D'ÄGERI 3, 4, 7, 8, 10

VALLÉE DE REICHENBACH 8, 10

SALADE DU CHALET 1, 3, 7, 10

SALADE MERANO 1, 3, 10

CARPACCIO VACHEROIS 7, 8, 10

FEIERSTENGZALOT LUXEMBOURGEOISE 1, 3, 10

PLANCHE DU BERGER 1, 7, 8

ZUGSPITZE 1, 7

MATTERHORN 1, 7

PRAETIGAU 1, 7

AUS DER PFANNE & GRILL

CORDON BLEU KOPSTAL 7, 8, 10

GRILLWÜRST LUXEMBOURGEOISE 10

SALUTATIONS DU GRILL

SWISS BURGER 7, 8, 10

LA POËLÉE D'UETLIBERG 3, 7

LA POËLÉE TYROLIENNE 1, 7

LA POËLÉE DES TROIS VALLÉES 1, 7

DIE KLASSIKER AUS DER SCHWEIZ

FONDUE BOURGUIGNONNE 8, 10

FONDUE VIGNERONNE 12

FONDUE SUISSE 1, 7

RACLETTE SUISSE 7, 8, 10

EIN LECKERER ABSCHLUSS

CAFÉ GOURMAND 1, 3, 7

DAME BLANCHE 7

CAFÉ GLACÉ 7

BOULE DE GLACE OU SORBET 7

PLANCHETTE FROMAGÈRE 7, 8

CRÈME MASCARPONE 3, 7

FONDUE AU CHOCOLAT 1, 7, 8

MOUSSE AU CHOCOLAT 3, 7

REVIVING LUXEMBOURG

CONCEPT+PARTNERS

SINCE 2013

www.conceptpartners.lu