EDELWEISS

RESTAURANT

MENU

MIDI | MIDDAG | LUNCH

ENTRÉES
VOORGERECHTEN
STARTERS

Potage des Grisons à l'orge perlé . . . . . **14 €**
Gerstsoep uit Graubünden
Graubünden pearl barley soup

Consommé maison, crème, orge perlé, viande des Grisons, fines herbes et croûtons.

Huisgemaakte consommé, room, parelgerst, Bündnerfleisch (gedroogd rundvlees uit Graubünden), fijne kruiden en croutons.

Homemade consommé, cream, pearl barley, air-dried beef from Graubünden, fine herbs and croutons.

Crème de tomates maison . . . . . **12 €**
Huisgemaakte tomatenroomsoep
Homemade cream of tomato soup

Planche de viande des Grisons . . . . . **29 €**
Plank met Bündnerfleisch
Platter of meat from Graubünden

Croûte aux champignons . . . . . **22 €**
Toast met champignons
Mushrooms on toast

Salade des Hautes-Alpes . . . . . **21 €**
Salade uit de Hautes-Alpes
Hautes-Alpes salad

Salade mêlée, lardons frits, dés de fromages alpins, crudités, œuf et croûtons.

Gemengde sla, gebakken spekjes, blokjes alpenkaas, rauwkost, ei en croutons.

Mixed salad leaves, crispy bacon, diced Alpine cheeses, raw vegetables, egg and croutons.

EDELWEISS

Petite étoile blanche des montagnes, l'Edelweiss incarne la pureté, le courage et la fidélité. Rare et discrète, cette fleur pousse là où la nature se fait plus rude, comme pour nous rappeler que les choses les plus précieuses se découvrent parfois un peu plus loin. À ceux qui prennent le temps de lever les yeux, l'Edelweiss offre toute la beauté des cimes.

Als een klein wit sterretje uit de bergen staat de Edelweiss symbool voor zuiverheid, moed en trouw. Deze zeldzame, bescheiden bloem groeit waar de natuur ruiger is, alsof ze ons eraan wil herinneren dat de kostbaarste dingen soms net iets verder te vinden zijn. Aan wie de tijd neemt om omhoog te kijken, onthult de Edelweiss de schoonheid van de bergtoppen.

Like a little white star in the mountains, the Edelweiss embodies purity, courage and faithfulness. Rare and unassuming, this flower grows where nature is more rugged, as if to remind us that the most precious things are sometimes found a little further afield. To those who take the time to look up, the Edelweiss reveals the beauty of the mountain peaks.



EDELWEISS
RESTAURANT

EDELWEISS



LA POYA
ET LA DOUBLE CRÈME

Au printemps, les cloches résonnent sur les sentiers de montagne tandis que les troupeaux quittent la vallée pour rejoindre les alpages. En Gruyère, cette montée porte un nom : la Poya. De ces pâturages naît aussi la double crème de La Gruyère, douce, épaisse et naturellement onctueuse. Des sommets jusqu'à la cuillère, elle raconte une histoire de montagne, de tradition et de gourmandise.

DE POYA
EN DE 'DOUBLE CRÈME'

In de lente klinken de bellen langs de bergpaden, terwijl de kuddes de vallei verlaten en naar de alpenweiden trekken. In de streek Gruyère heeft deze tocht een naam: de Poya.Uit deze weiden ontstaat ook de double crème van de Gruyère: zacht van smaak, dik en van nature romig. Van de bergtoppen tot op de lepel vertelt ze een verhaal van bergen, traditie en heerlijk genieten.

THE POYA
AND DOUBLE CREAM

In spring, bells ring along the mountain paths as the herds leave the valley and make their way up to the Alpine pastures. In the Gruyère region, this ascent has a name: the Poya. These pastures also give us Gruyère double cream: delicate in flavour, thick and naturally creamy. From mountaintop to spoon, it tells a story of mountains, tradition and indulgence.

LA GROLLE,
L'ESPRIT DES MONTAGNES

Dans les montagnes, les bons moments ont meilleur goût lorsqu'ils se partagent. Issue des traditions alpines, la Grolle est une coupe de bois à plusieurs becs dans laquelle on partage un café chaud, relevé d'eau-de-vie et de quelques épices. Passant de main en main, cette coupe de l'amitié réchauffe les cœurs et prolonge le plaisir d'être ensemble. La tradition veut qu'elle ne retrouve la table qu'une fois vidée jusqu'à la dernière goutte. Et si son véritable secret était simplement la joie qu'elle fait circuler ?

DE 'GROLLE',
DE ZIEL VAN DE BERGEN

In de bergen smaken mooie momenten nog beter wanneer je ze deelt. De grolle vindt haar oorsprong in de alpentradities: een houten kom met meerdere drinktuiten, waaruit je samen warme koffie drinkt, op smaak gebracht met eau de vie en enkele specerijen. Deze vriendschapsbeker gaat van hand tot hand, verwarmt de harten en laat iedereen nog wat langer genieten van het samenzijn. Volgens de traditie mag hij pas weer op tafel worden gezet als de laatste druppel is gedronken. En als het echte geheim nu eens gewoon de vreugde is die hij doorgeeft?

THE 'GROLLE',
THE SPIRIT OF THE MOUNTAINS

In the mountains, good times taste even better when shared. Rooted in Alpine traditions, the grolle is a wooden cup with several drinking spouts, used to share hot coffee laced with eau de vie and a few spices. Passed from hand to hand, this friendship cup warms hearts and prolongs the pleasure of being together. Tradition has it that the cup must not return to the table until the very last drop has been drunk. What if its true secret were simply the joy it passes around?



LES FONDUES AU FROMAGE

KAASFONDUES
CHEESE FONDUES

Véritable fondue moitié-moitié . . . . . **32 €**
Authentieke kaasfondue 'moitié-moitié'
Authentic 'moitié-moitié' cheese fondue
50 % Le Gruyère AOP - 50% Vacherin Fribourgeois AOP

Fondue moitié-moitié aux fines herbes . . **34 €**
Kaasfondue met fijne kruiden
Cheese fondue with fine herbs
50 % Le Gruyère AOP - 50% Vacherin Fribourgeois AOP

Fondue moitié-moitié aux champignons . **34 €**
Kaasfondue met champignons
Cheese fondue with mushrooms
50 % Le Gruyère AOP - 50% Vacherin Fribourgeois AOP

Fondue moitié-moitié aux morilles . . . **38 €**
Kaasfondue met morieljes
Cheese fondue with morels
50 % Le Gruyère AOP - 50% Vacherin Fribourgeois AOP

Fondue à la moutarde à l'ancienne . . . . **34 €**
Kaasfondue met grove mosterd
Cheese fondue with wholegrain mustard
50 % Le Gruyère AOP - 50% Vacherin Fribourgeois AOP

Fondue moitié-moitié aux tomates . . . **36 €**
Kaasfondue met tomaten
Cheese fondue with tomatoes
50 % Le Gruyère AOP - 50% Vacherin Fribourgeois AOP

Servie avec des pommes de terre, une salade et de la charcuterie.
Geserveerd met aardappelen, een salade en charcuterie.
Served with potatoes, a salad and cold cuts.

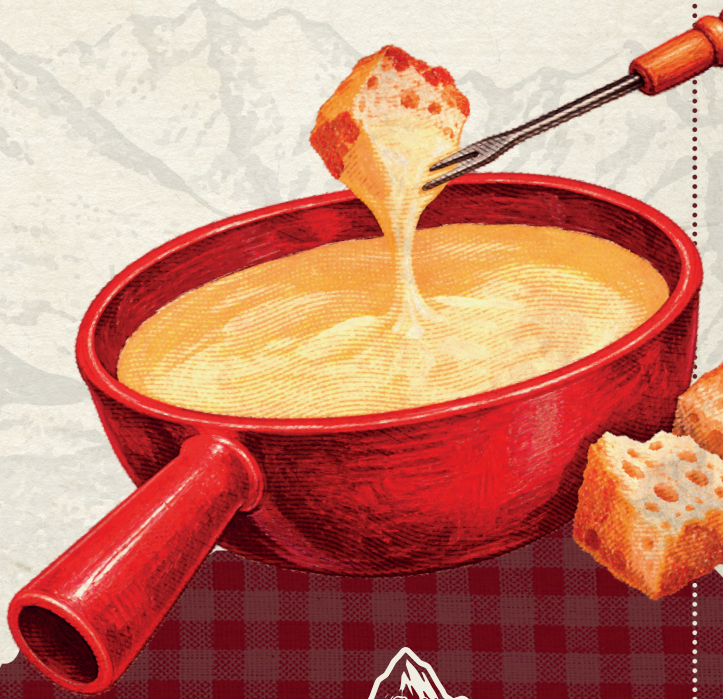
À l'exception de la fondue aux tomates, toutes nos fondues au fromage sont servies avec du pain, une salade et de la charcuterie.

Al onze kaasfondues, behalve de tomatenkaasfondue, worden geserveerd met brood, een salade en charcuterie.

All our cheese fondues, except the tomato cheese fondue, are served with bread, a salad and cold cuts.

Supplément salade . . . . . **3 €**
Extra salade | Extra salad

Supplément charcuterie . . . . . **5 €**
Extra charcuterie | Extra cold cuts



EDELWEISS RESTAURANT

LES FONDUES AU BOUILLON

BOUILLONFONDUES
BROTH FONDUES

Fondue Bacchus . . . . . 40 €
Bacchusfondue
Bacchus fondue

Fines tranches de bœuf (220 g) à cuire dans un bouillon de volaille maison relevé au vin rouge et aux épices. Servie avec des légumes croquants, des nouilles de patate douce et trois sauces maison.

Dunne plakjes rundvlees (220 g), aan tafel te garen in een huisgemaakte gevogeltebouillon met rode wijn en specerijen. Geserveerd met knapperige groenten, zoeteaardappelnoedels en drie huisgemaakte sauzen.

Thinly sliced beef (220 g), to cook in a homemade poultry broth infused with red wine and spices. Served with crisp vegetables, sweet potato noodles and three homemade sauces.

Fondue royale au bouillon . . . . . 40 €
Koninklijke bouillonfondue
Royal broth fondue

Fines tranches de bœuf (220 g) à cuire dans un bouillon maison délicatement parfumé aux épices. Servie avec des légumes croquants, des nouilles de patate douce et trois sauces maison.

Dunne plakjes rundvlees (220 g), aan tafel te garen in een huisgemaakte bouillon, subtiel op smaak gebracht met specerijen. Geserveerd met knapperige groenten, zoeteaardappelnoedels en drie huisgemaakte sauzen.

Thin slices of beef (220 g), to cook in a homemade broth delicately flavoured with spices. Served with crisp vegetables, sweet potato noodles and three homemade sauces.

Fondue de la mer . . . . . 40 €
Zeefondue
Seafood fondue

Scampis (250 g) à cuire dans un bouillon de poisson maison. Servie avec des légumes croquants, des nouilles de patate douce et trois sauces maison.

Scampi's (250 g), aan tafel te garen in een huisgemaakte visbouillon. Geserveerd met verse, knapperige groenten, zoeteaardappelnoedels en drie huisgemaakte sauzen.

Prawns (250 g) to cook in a homemade fish broth. Served with fresh, crisp vegetables, sweet potato noodles and three homemade sauces.

Fondue vegan . . . . . 40 €
Vegan fondue
Vegan fondue

Légumes et tofu à cuire à table dans un bouillon de légumes maison. Servie avec des nouilles de patate douce et trois sauces maison.

Een selectie van groenten en tofu, aan tafel te garen in een huisgemaakte groentebouillon. Geserveerd met zoeteaardappelnoedels en drie huisgemaakte sauzen.

A selection of vegetables and tofu, to cook in a homemade vegetable broth. Served with sweet potato noodles and three homemade sauces.

Les prix de nos fondues sont indiqués par personne.
De prijzen van onze fondues gelden per persoon.
Our fondue prices are per person.

EDELWEISS RESTAURANT

LES CROÛTES AU FROMAGE

KAASTOASTS
CHEESE TOASTS

Croûte au fromage - Appenzeller® . . **29 €**
Kaastoast - Appenzeller®
Cheese toast - Appenzeller®

Tranche de pain grillé frottée à l'ail, garnie d'Appenzeller fondu et déglacée au vin de montagne.

Een snee geroosterd brood met knoflook, gesmolten Appenzeller, afgeblust met bergwijn.

A slice of toasted bread with garlic and melted Appenzeller, deglazed with Alpine wine.

Croûte des alpages - Appenzeller® . . **32 €**
Alpenkaastoast - Appenzeller®
Alpine cheese toast - Appenzeller®

Tranche de pain grillé frottée à l'ail, garnie de jambon, de tomate, d'Appenzeller fondu et d'un œuf au plat. Le tout est déglacé au vin de montagne.

Een snee geroosterd brood met knoflook, ham, tomaat en gesmolten Appenzeller, afgewerkt met een spiegelei en afgeblust met bergwijn.

A slice of toasted bread with garlic, ham, tomato and melted Appenzeller, topped with a fried egg and deglazed with Alpine wine.



LA VÉRITABLE RACLETTE DES ALPAGES

AUTHENTIEKE ALPENRACLETTE
AUTHENTIC ALPINE RACLETTE

Deux demi-meules sont installées devant vous sur leur appareil à raclette. Le fromage est servi bien chaud, fraîchement fondu et délicatement raclé.

Twee halve kaaswielen worden voor u op het raclettetoestel geplaatst. De kaas wordt ter plaatse gesmolten, zorgvuldig afgeschraapt en heerlijk warm geserveerd.

Two half-wheels of cheese are placed in front of you on the raclette grill. The cheese is melted to order, carefully scraped and served piping hot.

Profitez à volonté de ce grand classique des alpages.
Geniet onbeperkt van deze klassieker uit de Alpen.
Enjoy unlimited servings of this Alpine classic.

La raclette est accompagnée de pommes de terre grenailles, d'une salade mêlée, d'oignons, cornichons et d'une petite assiette de charcuterie.

De raclette wordt geserveerd met krielaardappelen, uien, augurken, een gemengde salade en een klein bordje charcuterie.

The raclette is served with baby potatoes, onions, gherkins, a mixed salad and a small plate of cold cuts.

36 € / PERS

Servie directement à la meule

Rechtstreeks van het kaaswiel geserveerd

Served directly from the cheese wheel

Une raclette généreuse, conviviale et authentique, comme on aime la partager en montagne.
Een royale, gezellige en authentieke raclette, om samen van te genieten zoals in de bergen.
A generous, authentic raclette to enjoy together in true mountain tradition.

LES DESSERTS MAISON

HUISGEMAAKTE DESSERTS
HOMEMADE DESSERTS

L'incontournable dame blanche . . . . **13 €**
De klassieke dame blanche
Classic dame blanche

Et sa sauce au chocolat chaud maison.
Met huisgemaakte warme chocoladesaus.
With homemade hot chocolate sauce.

Coupe Colonel . . . . . **14 €**
Coupe Colonel
Colonel sundae

Sorbet au citron arrosé de vodka.
Citroensorbet overgoten met wodka.
Lemon sorbet topped with vodka.

Coupe valaisanne . . . . . **14 €**
Walliser ijscoupe
Valais sundae

Sorbet à l'abricot arrosé d'Abricotine du Valais (eau-de-vie aux abricots).

Abrikozensorbet overgoten met Abricotine, abrikozenbrandewijn uit Wallis.

Apricot sorbet with Abricotine, apricot brandy from Valais.

Tarte Tatin . . . . . **14 €**
Tarte Tatin
Tarte Tatin

Avec glace à la vanille et crème chantilly.
Met vanille-ijs en slagroom.
With vanilla ice cream and whipped cream

Meringue
à la double crème de La Gruyère . . . **14 €**
Meringue met dubbele room uit Gruyère
Meringue with double cream from Gruyère

Meringue croquante accompagnée de l'onctueuse double crème de La Gruyère.

Krokante meringue met smeuïge dubbele room uit Gruyère.

Crisp meringue served with rich, smooth double cream from Gruyère.

Fondue au chocolat maison . . . . . **18 €**
Huisgemaakte chocoladefondue
Homemade chocolate fondue

Assortiment de fruits frais de saison à tremper dans un caquelon de chocolat chaud maison.

Een assortiment vers seizoensfruit om te dippen in een fonduepot met huisgemaakte warme chocolade.

A selection of fresh seasonal fruit to dip into a fondue pot of homemade hot melted chocolate.

Assiette de Tête de Moine AOP . . . . **16 €**
Bordje 'Tête de Moine' AOP
Plate of 'Tête de Moine' AOP cheese

SPÉCIALITÉ DE LA MAISON
LA GROLLE

DE HUISSPECIALITEIT: DE GROLLE
THE HOUSE SPECIALITY: GROLLE

Café chaud, alcool, fruits et cassonade, le tout flambé

Warme koffie, alcohol, fruit en bruine suiker, geflambeerd

Hot coffee, alcohol, fruit and brown sugar, flambéed

MIN 2 PERS
15 € / PERS

EDELWEISS RESTAURANT



EDELWEISS
RESTAURANT

LE MENU ENFANT

KINDERMENU
CHILDREN'S MENU



PLAT

Hoofdgerecht | Main course

Coquillettes au beurre . . . . . **16,00 €**
Coquillettes met boter
Buttered elbow pasta

ou | of | or

Coquillettes au poulet et au fromage . . . . . **16,00 €**
Coquillettes met kip en kaas
Elbow pasta with chicken and cheese

ou | of | or

Raclette servie avec des pommes de terre . . . . . **16,00 €**
Raclette geserveerd met aardappelen
Raclette served with potatoes

PLAT + DESSERT

Hoofdgerecht + dessert
Main course + dessert

19,00 €

Coupe de glace ou sorbet
Ijscoupe of sorbet
Ice cream or sorbet sundae

EDELWEISS
RESTAURANT

NOTRE LIMONADE
ONZE LIMONADE | OUR LEMONADE



Almdudler® . . . . . 5,50 €

SOFTS
FRISDRANKEN | SOFT DRINKS

Chaudfontaine plate ou pétillante . . . . . 4,50 €
Plat of bruisend water | Still or sparkling water
Coca-Cola | Coca-Cola Zero . . . . . 4,00 €
Fanta Orange | sinaasappelsap . . . . . 4,00 €
Fuze Tea pêche | perzik | peach . . . . . 4,00 €
Fuze Tea pétillant | bruisend | sparkling . . . . 4,00 €
Sprite . . . . . 4,00 €
Tonic . . . . . 4,30 €

NOS JUS FRAIS
ONZE VERSE SAPPEN | OUR FRESH JUICES

Orange | sinaasappelsap | orange juice . . . . . 6,00 €
Pomme | appelsap | apple juice . . . . . 4,30 €
Pomme-cerise . . . . . 4,50 €
Appel-kerssap | Apple cherry juice

CAFÉS
KOFFIE | COFFEE

Espresso . . . . . 3,90 €
Espresso double . . . . . 4,20 €
Café ou **Décaféiné** . . . . . 3,90 €
Koffie of cafeïnevrij | Coffee or decaffeinated
Latte macchiato . . . . . 4,20 €
Cappuccino . . . . . 4,50 €

CAFÉS ARROSÉS
KOFFIECOCKTAILS | COFFEE COCKTAILS

Irish coffee . . . . . 12,50 €
Italian coffee . . . . . 12,50 €
Baileys coffee . . . . . 12,50 €



THÉS & INFUSIONS
THEE & KRUIDENTHEE | TEA & HERBAL TEA

Sélection de thés et infusions . . . . . 4,50 €
Selectie van thee en kruidenthee
Selection of teas and herbal teas

DIGESTIFS
DIGESTIEVEN | DIGESTIFS

NOUVEAUTÉS SUISSES · MORAND
Nieuw uit Zwitserland · New from Switzerland

Abricot du Valais 40° . . . . . 12,00 €
Coing 43° . . . . . 12,00 €
Framboise 43° . . . . . 12,00 €
Golden Delicious 43° . . . . . 12,00 €
Kirsch vieux 43° . . . . . 12,00 €
Mirabelle 43° . . . . . 12,00 €
Williamine 43° . . . . . 12,00 €
Liqueur d'abricot 28° . . . . . 10,00 €
Génépi des Alpes 32° . . . . . 10,00 €
Absinthe B3X 50° . . . . . 13,00 €

CLASSIQUES · KLASSIEKERS · CLASSICS
Jägermeister . . . . . 10,00 €
Cognac . . . . . 10,00 €
Rhum Clément . . . . . 12,00 €

Whisky belge . . . . . 15,00 €
Belgische whisky
Belgian whisky

EDELWEISS RESTAURANT

BULLES
BUBBELS | BUBBLES

Chant d'Éole
Verre | Glas | Glass . . . . . 13,00 €
Bouteille | Fles | Bottle . . . . . 75,00 €

APÉRITIFS
APERITIEVEN | APERITIFS

Kir royal . . . . . 15,00 €
Kir au vin blanc | witte wijn | white wine . . . . 8,00 €
Martini blanc ou rouge | wit of rood | white or red 8,00 €

AMERS
BITTERS | BITTERS

Campari nature | natuur . . . . . 8,00 €
Campari orange | sinaasappel . . . . . 11,00 €
Picon vin blanc | witte wijn | white wine . . . . 8,00 €
Picon bière | bier | beer . . . . . 8,00 €

VINS DE LIQUEUR
LIKEURWIJNEN | FORTIFIED WINES

Pineau des Charentes . . . . . 8,00 €
Porto . . . . . 12,00 €

COCKTAILS SANS ALCOOL
ALCOHOLVRIJE COCKTAILS | ALCOHOL-FREE COCKTAILS

Florida . . . . . 10,00 €
Jus d'orange, jus d'ananas, grenadine
Sinaasappelsap, ananassap, grenadine
Orange juice, pineapple juice, grenadine

Ambrosia . . . . . 10,00 €
Lazy Red . . . . . 10,00 €

COCKTAILS
COCKTAILS MET ALCOHOL | COCKTAILS WITH ALCOHOL

L'Abricot royal . . . . . 12,00 €
Abricot, Cava, Jägermeister
Abrikoos, Cava, Jägermeister
Apricot, Cava, Jägermeister

L'Edelweiss . . . . . 14,00 €
Vodka, sirop de pastèque, jus de fraise, crème de coco, jus de citron, cava
Wodka, watermeloensiroop, aardbeiensap, kokosroom, citroensap, cava
Vodka, watermelon syrup, strawberry juice, coconut cream, lemon juice, cava

La Signature . . . . . 14,00 €
L'inspiration du moment
De inspiratie van het moment
Inspiration of the moment

Aperol Spritz . . . . . 13,00 €
Johnnie Walker & Coca-Cola . . . . . 14,00 €
Gin-tonic Panda . . . . . 15,00 €

BIÈRES
BIEREN | BEERS

AU FÛT · VAN HET VAT · ON DRAUGHT

Cambron blonde | blond . . . . . 5,00 €
Cambron cerise | kersen | cherry . . . . . 5,30 €
Cambron brune | bruine | brown . . . . . 5,30 €

EN BOUTEILLE · OP FLES · BOTTLED

Cuvée des Trolls . . . . . 5,50 €
Bush Blonde Triple . . . . . 5,90 €
Carlsberg sans alcool - 0° . . . . . 4,20 €
Alcoholvrij | Alcohol-free



NOS VINS

ONZE WIJNEN | OUR WINES

VINS DU PATRON

HUISWIJN · HOUSE WINE

	VERRE GLAS GLASS	BOUTEILLE FLES BOTTLE
BLANCS · WIT · WHITE		
Vin du patron « L'Edelweiss » *Vin maison · Huiswijn · House wine*	5,00 €	29,00 €
ROUGES · ROOD · RED		
Vin du patron « L'Edelweiss » *Vin maison · Huiswijn · House wine*	5,00 €	29,00 €

VINS SUISSES

ZWITSERSE WIJNEN | SWISS WINES

	VERRE GLAS GLASS	BOUTEILLE FLES BOTTLE
BLANCS · WIT · WHITE		
Fendant Soleil du Valais *AOC Valais · 12,5 %*	9,00 €	46,00 €
Johannisberg Goutte d'Or *AOC Valais · 13 %*		52,00 €
Petite Arvine Sensorielle *AOC Valais · 13,5 %*		63,00 €
ROUGES · ROOD · RED		
Dôle Grand Carré *AOC Valais · 13 %*	12,00 €	52,00 €
Gamay Tradition *AOC Valais · 13 %*		52,00 €
Cuvée Valeria *AOC Valais · 13 %*		52,00 €

VINS FRANÇAIS

FRANSE WIJNEN | FRENCH WINES

	VERRE GLAS GLASS	BOUTEILLE FLES BOTTLE
BLANCS · WIT · WHITE		
Apremont *AOC Vin de Savoie · Domaine Jean Perrier & Fils*		34,00 €
Roussette de Savoie *AOC Vin de Savoie · Domaine Jean Perrier & Fils*		39,00 €
ROSÉS		
Signature *IGP Pays d'Oc · Domaine de la Provenquière*	6,90 €	35,90 €
Grain d'Amour *Côtes du Brulhois · Rosé doux · Zoete rosé · Sweet rosé*	6,50 €	28,90 €
Bleu de Minuit *Côtes de Provence · Domaine de l'Heure Bleue*	7,90 €	39,90 €
ROUGE · ROOD · RED		
Mondeuse 2024 *AOC Vin de Savoie · Domaine Jean Perrier & Fils*		32,00 €



EDELWEISS
RESTAURANT

LA GROLLE,
L'ESPRIT DES MONTAGNES

Dans les montagnes, les bons moments ont meilleur goût lorsqu'ils se partagent. Issue des traditions alpines, la Grolle est une coupe de bois à plusieurs becs dans laquelle on partage un café chaud, relevé d'eau-de-vie et de quelques épices. Passant de main en main, cette coupe de l'amitié réchauffe les cœurs et prolonge le plaisir d'être ensemble. La tradition veut qu'elle ne retrouve la table qu'une fois vidée jusqu'à la dernière goutte. Et si son véritable secret était simplement la joie qu'elle fait circuler ?

DE 'GROLLE',
DE ZIEL VAN DE BERGEN

In de bergen smaken mooie momenten nog beter wanneer je ze deelt. De grolle vindt haar oorsprong in de alpentradities: een houten kom met meerdere drinktuiten, waaruit je samen warme koffie drinkt, op smaak gebracht met eau de vie en enkele specerijen. Deze vriendschapsbeker gaat van hand tot hand, verwarmt de harten en laat iedereen nog wat langer genieten van het samenzijn. Volgens de traditie mag hij pas weer op tafel worden gezet als de laatste druppel is gedronken. En als het echte geheim nu eens gewoon de vreugde is die hij doorgeeft?

THE 'GROLLE',
THE SPIRIT OF THE MOUNTAINS

In the mountains, good times taste even better when shared. Rooted in Alpine traditions, the grolle is a wooden cup with several drinking spouts, used to share hot coffee laced with eau de vie and a few spices. Passed from hand to hand, this friendship cup warms hearts and prolongs the pleasure of being together. Tradition has it that the cup must not return to the table until the very last drop has been drunk. What if its true secret were simply the joy it passes around?



SPÉCIALITÉ DE LA MAISON
LA GROLLE

DE HUISSPECIALITEIT: DE GROLLE
THE HOUSE SPECIALITY: GROLLE

Café chaud, alcool, fruits et cassonade, le tout flambé

Warme koffie, alcohol, fruit en bruine suiker, geflambeerd

Hot coffee, alcohol, fruit and brown sugar, flambéed

MIN 2 PERS
15 € / PERS

