



EDELWEISS

FOOD TAKE-AWAY

FROM 11H00 UNTIL 22H00

BURGERS / PASTA / SOUPS / STEW



IF YOU
CAN'T STAY
TAKE ME
AWAY

and enjoy a discount



Route de la télécabine 32
1997 haute nendaz
Tel: 0041275659393

IF YOU CAN'T STAY TAKE ME AWAY

1. BEEF BURGERS

EDELWEISS

10

Pain grillé, hamburger artisanal, salade, tomate, oignon rouge, concombre, **sauce cocktail**.

*grilled bun, homemade beef burger, lettuce, tomatoes, red onion, gherkin, **cocktail sauce**.

CHEESY

12

Pain grillé, hamburger artisanal, salade, tomate, oignon rouge, concombre, **tomme de Nendaz, sauce aïoli**

*grilled bun, homemade beef burger, lettuce, tomatoes, red onions, gherkin, **local tomme de Nendaz cheese, aïoli sauce**.

MISTER BIG

13

Pain grillé, hamburger artisanal, salade, tomate, oignon rouge, concombre, **tomme de Nendaz, lard, oignons grillés, sauce aïoli, sauce BBQ**

*grilled bun, homemade beef burger, lettuce, tomatoes, red onions, gherkin, **local tomme de Nendaz cheese, bacon aïoli sauce, BBQ sauce**.

BUN LADEN



13

Pain grillé, hamburger artisanal, salade, tomate, oignon rouge, concombre, **tomme de Nendaz, lard, oignons grillés, chutney de piment rouge, thai sauce chili doux**

*grilled bun, homemade beef burger, lettuce, tomatoes, red onions, gherkin, **local tomme de Nendaz cheese, bacon, fried onions, red pepper relish and thai sweet chili sauce**.

LE FOU

14

Pain grillé, hamburger artisanal, salade, tomate, oignon rouge, concombre, **tomme de Nendaz, lard, röstli mayo au chili doux, chutney de tomate**.

*grilled bun, homemade beef burger, lettuce, tomatoes, red onions, gherkin, **local tomme de Nendaz cheese, bacon, röstli, sweet chili mayo, tomato chutney**.

2. CHICKEN BURGERS

BOMBAY CHICKEN 13

Pain grillé, salade, tomate, oignon rouge, **poulet mariné au curry/gingembre/ail, puis grillé, sauce yaourt et coriandre chutney de mangue.**

*grilled bun, lettuce, tomatoes, red onions, **chicken marinade in curry, ginger and garlic served with coriander, yoghurt & mango chutney**

CHICKEN TAJINE 13

Pain grillé, salade, tomate, oignon rouge, **poulet mariné au ras el hanout, servi avec un chutney de raisin.**

* grilled bun, lettuce, tomatoes, red onions, **chicken marinade in ras el hanout, served with raisin chutney.**

PORTION DE FRITES 5

FRENCH FRIES

PORTION DE SALADE MÊLÉE 5

MIXED SALAD

3. VÉGÉTARIEN

LE BURGER DETOX 14

Pain grillé, salade, tomate, oignon rouge, **aubergine pannée & grillée, émincé de mozzarella, confit d'oignon, herbes fraîches, tomme de Nendaz, sauce au yaourt, sauce detox spéciale!**

*grilled bun, lettuce, tomatoes, red onions, **breaded grilled aubergines, mozzarella, yellow onion relish, fresh herbs, local tomme de Nendaz cheese, yoghurt sauce, special detox sauce.**

VEGAN TAJINE 15

Tajine de pois chiche à la Marocaine, variété de carottes pesto de menthe et coriandre.

*Moroccan chickpea tajine served with a selection of carrots and a homemade mint and coriander pesto.

4. SOUS VIDE / VACUUM-PACKED

Sachet à plonger dans l'eau bouillante

Simply heat it up in boiling water

SPAGHETTI BOLOGNAISE 12

SOUPES MAISON / HOMEMADE SOUPS

Crème de légumes	6
Cream of Vegetable soup	
Véloute de courge	6
Pumpkin soup	
Soupe de tomate	6
Tomato soup	

CARBONADE / STEW

CARBONNADE IRLANDAISE **15** **IRISH STEW**

Recette irlandaise a base de boeuf mijoté dans de la Guinness, de bacon, de patates, de carottes, d oignons et d ail.

An excellent, hearty Irish stew recipe made with beef, garlic, bacon, Irish Guinness beer, leek, potatoes, carrots, and onions.

CARBONNADE A LA **15** **BIERE DE FLANDRES** **BELGIAN BEER STEW**

Une cuisson lente pour ce boeuf mijoté à l ancienne, dans de la bière brune...

A drunken slow cooked stew made from an ancient famous recipe with delicious brown Belgian beer, beef, onions,...

CARBONNADE DU SUD **15** **SOUTHERN STEW**

Ce succulent plat à base de porc, est mijoté avec des aubergines, des piments rouges et de la sauce tomate et est servi avec des patates.

This delicious porc stew is made with aubergines, courgettes, red peppers, stirred into a tomato sauce and served with pasta.

POITRINE GRILLÉE A L'ASIATIQUE **16** **FRIED PORK BELLY IN SOYA SAUCE**

Le plat préféré de Mao, servi avec une délicieuse purée de patates douces.

A favourite Mao dish served with silky sweet potato purée

FONDUE 500G (2 TO 3 PERS) **16**

SOUS VIDE

1

Jetez le sachet dans une
casserole d' eau bouillante

Chauffer 10 minutes

2

3

Ouvrez le sachet et dis-
posez sur assiette
Bon appétit!

VACUUM-PACKED

1

Place the sachet in
boiling water

Cook for 10 minutes

2

3

Open the sachet and
serve on to your plate.
Bon apetit!