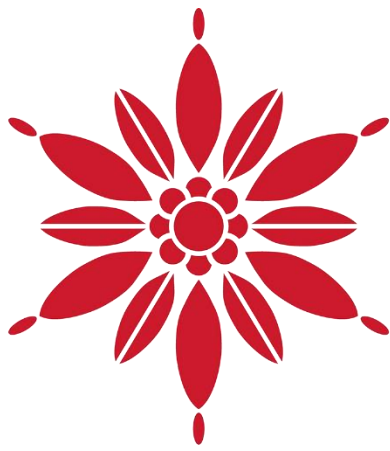




edelweiss

RESTAURANT

La Carte

Pour commencer

To start

Salade verte	9.-
<i>Green salad</i>	
Soupe à l'oignon gratinée au fromage d'alpage	15.-
<i>Onion soup topped with toasted bread and Alpine cheese</i>	
Salade de crudités	10.-
<i>Seasonal vegetables salad</i>	
Assiette de charcuterie de nos montagnes	22.- 28.-
<i>Selection of mountains dried meat</i>	
Viande séchée de bœuf du Valais « Crettaz »	24.- 36.-
<i>Dried beef from Valais</i>	
Malakoff edelweiss , mesclun, viande séchée en julienne	19.-
<i>Malakoff, dried beef and salad</i>	
Salade en corolle , saumon fumé, concombre, fèves et avocat	28.-
<i>Lettuce, smoked salmon, cucumber, broad beans and avocado</i>	
Feuilleté aux escargots et asperges	24.-
<i>Snails puff pastry and asparagus</i>	
Croustillant de crevettes à la menthe, vinaigrette gingembre	22.-
<i>Crispy shrimps with mint, ginger dressing</i>	
Raclette D'Aletsch , 1 portion	13.-
<i>Aletsch Raclette, 1 serving</i>	

Lac et rivières

Lake and rivers

Filets de perche du lac Léman de la Pêcherie la Marjolaine, meunière, frites maison et salade Selon arrivage	52.-
<i>Perch fillets from the lake "meunière", homemade French fries and salad – subject to availability</i>	
Filets de perche de lac , meunière, frites maison et salade	39.-
<i>Lake perch fillets « meunière », homemade French fries and salad</i>	
Pavé de saumon Label rouge , pistou à l'ail des ours, Tagliatelles à l'encre de seiche	39.-
<i>Salmon steak certified "Label rouge", wild garlic pesto, squid ink tagliatelle</i>	

La terre

Meat

Burger « edelweiss » pain au maïs , sauce poivre, oignons frits, fromage raclette, bacon et frites maison	36.-
<i>Edelweiss Burger, corn bun, pepper sauce, fried onions, raclette cheese, bacon and homemade French fries</i>	
Cordon bleu de volaille au cœur raclette, pommes de terre Grenaille sautées à l'ail et à la fleur de sel	37.-
<i>Poultry « cordon bleu », raclette cheese and baby potatoes sauteed with garlic and sea salt</i>	
Emincé de veau à la Zurichoise et son rösti doré	45.-
<i>Sliced veal Zurich style, golden rösti</i>	
Bavette de race aux morilles, pommes pont-neuf et son mesclun	43.-
<i>Flank steak, morel mushrooms, thick-cut French fries and lettuce</i>	

Röstis

Rösti nature	20.-
<i>Plain rösti</i>	
Rösti végétarien œuf au plat, fromage et légumes	23.-
<i>Vegetarian rösti with fried egg, cheese and vegetables</i>	
Rösti raclette et jambon cru,	35.-
<i>Rösti with raclette and cured ham</i>	
Rösti nordique double crème de Gruyère, saumon fumé, herbes fraîches	37.-
<i>Nordic rösti with double cream from Gruyère, smoked salmon & fresh herbs</i>	

Spécialités au fromage

Cheese specialties

Raclette d'Aletsch , en 3 services, pommes de terre Grenaille	28.-
<i>Raclette cheese, 3 servings, served with baby potatoes</i>	
Raclette d'Aletsch , en 3 services, pommes de terre Grenaille et assiette de viande séchée du Valais	45.-
<i>Raclette cheese, 3 servings, served with dried beef from Valais and baby potatoes</i>	

Les Fondues sont servies par personne, avec du pain ; fondue sans alcool sur demande
Our cheese fondues are served with bread and can be done alcohol free upon request

Fondue « edelweiss » Gruyère de Pampigny affinage 8 mois et Vacherin Fribourgeois	29.-
<i>Edelweiss cheese fondue with 8 months matured Gruyère cheese and Vacherin Fribourgeois</i>	
Fondue fromage 100% Vacherin Fribourgeois de la Fromagerie Marsens, pommes de terre Grenaille	34.-
<i>Cheese fondue 100 % Vacherin Fribourgeois, baby potatoes</i>	
Fondue moitié-moitié affinée de la Fromagerie Marsens, Gruyère 2 ans et Vacherin Fribourgeois 5 mois	32.-
<i>Cheese fondue from Marsens, 2 years matured Gruyère cheese and 5 months matured Vacherin Fribourgeois</i>	
Fondue aux asperges , Gruyère de Pampigny affinage 8 mois et Vacherin Fribourgeois pommes de terre Grenaille	38.-
<i>Asparagus cheese fondue, baby potatoes</i>	
Fondue Suississime : fondue au fromage au choix, viande séchée du Valais « Crettaz », pommes de terre Grenaille, pain, un verre de kirsch	59.-
<i>Cheese fondue of your choice, dried beef from Valais, served with baby potatoes, bread and a glass of kirsch</i>	

Fondue à la viande

Meat fondue

Fondue Bourguignonne , 200g de bœuf à cuire dans l'huile bouillante, pommes frites maison et trois sauces	42.-
<i>Beef Fondue, 200g of tender beef to be cooked in oil, homemade fries and three sauces</i>	
Fondue Bacchus , viande de bœuf 200g, coupée en fines tranches, à cuire dans un bouillon de vin rouge, pommes frites maison et trois sauces	42.-
<i>Bacchus fondue, 200g, sliced beef to be cooked in red wine broth, homemade fries and three sauces</i>	
Fondue trois viandes , poulet, bœuf et canard à cuire dans l'huile bouillante, pommes frites maison et trois sauces.	46.-
<i>Meat fondue (chicken, beef and duck) to be cooked in oil, homemade fries and three sauces</i>	

En accompagnement

Side dishes

Pommes de terre Grenaille	8.-
<i>Baby potatoes</i>	
Pommes frites maison	10.-
<i>French fries</i>	
Légumes croquants de saison	10.-
<i>Crunchy seasonal vegetables</i>	

Pour nos chers enfants (jusqu'à 12 ans)

Kids options (up to 12 years old)

Coquillettes gratinées du Chalet jambon de dinde <i>Cheese Macaroni, turkey ham</i>	20.-
Formule avec une boisson soft et une glace artisanale <i>Meal with a soft drink and an artisanal ice cream</i>	29.-
Cheeseburger ou Nuggets de poulet et frites maison <i>Beef cheeseburger, or chicken nuggets served with homemade French fries</i>	25.-
Formule avec une boisson et une glace artisanale <i>Meal with a soft drink and an artisanal ice cream</i>	34.-

Nos douceurs

Sweets

Salade de fruits frais <i>Fresh fruits salad</i>	10.-
Strudel maison aux pommes glace vanille <i>Homemade apple strudel with vanilla ice cream</i>	13.-
Moelleux au chocolat cœur coulant chocolat blanc, glace vanille (15 minutes d'attente) <i>Soft chocolate pudding, melting white chocolate heart and vanilla ice-cream (15 minutes wait)</i>	14.-
Mousse Toblerone chocolat au lait <i>Milk chocolate Toblerone mousse</i>	12.-
Meringue artisanale , compotée de fruits rouges et double crème de Gruyère <i>Artisanal meringue, berries compote, double cream from Gruyère</i>	15.-
Fondue au chocolat noir avec ses fruits frais et brioche <i>Dark chocolate fondue served with fresh fruits</i>	16.-

Nos douceurs glacées

Frozen desserts

« Le Cervin blanc » façon Dame blanche, glace vanille, sauce chocolat, chantilly <i>« White Matterhorn », vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i>	14.-
Profiteroles , glace vanille, sauce chocolat <i>Profiteroles, vanilla ice cream and chocolate sauce</i>	15.-
Glace , la boule : vanille, chocolat, café croquant, caramello <i>Ice cream, one scoop : vanilla, chocolate, crunchy coffee, caramel</i>	5.-
Sorbet , la boule : fraise, cassis, mangue-passion, abricot, citron, poire <i>Sorbet, one scoop: strawberry, blackcurrant, mango-passion fruit, apricot, lemon, pear</i>	5.-
Supplément chantilly ou sauce chocolat <i>Extra whipped cream or chocolate sauce</i>	3.-

Prix en CHF - TVA à 8.1 % et service inclus

Provenance de nos produits : Veau Suisse / Crevettes Vietnam ou Thaïlande / Saumon Ecosse / Saumon fumé Norvège / Escargots France / Bœuf Suisse / Volaille France ou Suisse / Porc Suisse / Pains : Suisse ou France / Perche de lac : Russie ou Estonie

Sans consommation d'un plat principal par personne, un extra de Chf 15.- vous sera facturé / CHF 15.- will be charged extra per person who does not order a main course

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers / for any dietary requirements, please, refer to your waiter

Retrouvez-nous sur / Follow us on



www.facebook.com/restaurantedelweissgeneve/

https://www.instagram.com/restaurant_edelweiss_geneve