



edelweiss
RESTAURANT

La Carte

Pour commencer / *To start*

Salade verte	12.-
<i>Green salad</i>	
Soupe à l'oignon gratinée au fromage d'alpage	16.-
<i>Onion soup topped with toasted bread and Alpine cheese</i>	
Velouté de courge butternut, potimarron rôti, miel, pignons de pin torréfiés	23.-
<i>Butternut soup, roasted squash, honey and pine nuts</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>	
Malakoffs , œuf poché et sa salade verte	25.-
<i>Malakoffs, poached egg and green salad</i>	
Salade de rampons , raisins, figues, artichauts, copeaux de magrets fumés	27.-
<i>Lettuce with grapes, figs, artichoke and smoked duck breasts shavings</i>	
Tomme Venogette en cromesquis, salade frisée, lard séché du Valais, huile de noisette	27.-
<i>Fried cheese, lettuce, dried bacon, hazelnut oil</i>	
Feuilleté d'escargots gratiné au Gruyère de Pampigny	29.-
<i>Snails puffs grilled with Gruyère cheese</i>	
Pressé de foie gras à la compotée d'oignons rouges, brioche toastée	29.-
<i>Foie gras, red onions chutney and toasted brioche</i>	

Lac et rivières / *Lake and rivers*

Filets de perche du lac Léman de la Pêcherie la Marjolaine, meunière, frites maison	52.-
<i>Perch fillets from the lake "meunière", homemade French fries</i>	
Filet de truite , mousseline de carotte au gingembre et miel, émulsion citronnelle, chips de betterave et riz parfumé	39.-
<i>Trout fillet, carrots purée with ginger and honey, lemongrass emulsion, beet chips</i> <i>Served with rice</i>	

La terre / *Meat*

Burger « edelweiss » sauce relish, oignons frits, fromage raclette, bacon et frites maison	34.-
<i>Edelweiss Burger, relish, fried onions, raclette cheese 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	36.-
<i>Poultry « cordon bleu », raclette cheese and baby potatoes sauteed with garlic and sea salt</i>	
Tomahawk de porc de Jussy, mousseline de brocolis, chou-fleur, romanesco	44.-
<i>Pork Tomahawk, broccoli purée, cauliflower and Romanesco broccoli</i>	
Filet de bœuf 200gr écrasé de pomme de terre vitelotte aux herbes et poêlée de champignons du moment	52.-
<i>Beef fillet, mashed purple potatoes and mushrooms</i>	

Röstis

Rösti nature	25.-
<i>Plain rösti</i>	
Rösti végétarien œuf au plat, fromage et légumes	27.-
<i>Vegetarian rösti with fried egg, cheese and vegetables</i>	
Rösti nordique double crème de Gruyère, saumon fumé, herbes fraîches	30.-
<i>Nordic rösti with double cream from Gruyère, smoked salmon & fresh herbs</i>	

Spécialités au fromage / *Cheese specialties*

Raclette d'Aletsch avec pommes de terre et assiette de viande séchée du Valais « Crettaz »	45.-
<i>Raclette cheese served with dried beef from Valais and 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	32.-
<i>Edelweiss cheese fondue with 8 months matured Gruyère cheese and Vacherin Fribourgeois</i>	
Fondue fromage 100% Vacherin Fribourgeois de la Fromagerie Marsens	34.-
<i>Cheese fondue 100 % Vacherin Fribourgeois</i>	
Fondue moitié-moitié affinée de la Fromagerie Marsens, Gruyère 2 ans et Vacherin Fribourgeois 5 ans	36.-
<i>Cheese fondue from Marsens, 2 years matured Gruyère cheese and 5 months matured Vacherin Fribourgeois</i>	
Fondue Suississime de la fromagerie de Marsens, viande séchée du Valais « Crettaz », pommes de terre, pain, un verre de kirsch	58.-
<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, quatre sauces	42.-
<i>Beef Fondue, 200g of tender beef to be cooked in oil</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>	
Supplément de viande pour fondue	15.-
<i>Extra beef for the meat fondue</i>	

Pour nos chers enfants / *Kids options*

Coquillettes gratinées du Chalet jambon de nos montagnes <i>Cheese Macaroni, mountain's ham</i>	20.-
Burger , raclette, frites maison <i>Beef burger, raclette cheese and homemade French fries</i>	25.-

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>	12.-
Moelleux au chocolat Toblerone caramel au beurre salé, glace vanille <i>Toblerone soft chocolate pudding, vanilla ice-cream</i>	14.-
Soufflé glacé au Grand Marnier et son croquant praliné <i>Grand Marnier soufflé, praline</i>	14.-
Meringue artisanale , compotée de fruits rouges et double crème de Gruyère <i>Artisanal meringue, berries compote, double cream from Gruyère</i>	16.-
Fondue au chocolat avec ses fruits frais <i>Chocolate fondue served with fresh fruits</i>	20.-

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.-
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 : Volaille Suisse / Poulet France ou Suisse / Jambon Suisse / Pains : Suisse ou France

Sans consommation d'un plat principal par personne, un extra de Chf 15.- vous sera facturé
Without the consumption of a main dish per person, an extra CHF 15. - will be charged per cover

Nous sommes à votre entière disposition pour vous donner des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats de la carte. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

Our staff will be happy to give you information on foods that can cause allergies or intolerances

Retrouvez-nous sur / Follow us on



www.facebook.com/restaurantedelweissgeneve/
https://www.instagram.com/restaurant_edelweiss_geneve