



# edelweiss

RESTAURANT



# La Carte

## Pour commencer

### *To start*

<b>Salade verte</b>	13.-
<i>Green salad</i>	
<b>Soupe à l'oignon</b> gratinée au fromage d'alpage	15.-
<i>Onion soup topped with toasted bread and Alpine cheese</i>	
<b>Velouté de cardons</b> , crispy de viande séchée	24.-
<i>Cardoons velouté, crispy dried beef</i>	
<b>Assiette de charcuterie</b> de nos montagnes	22.- 28.-
<i>Selection of mountains dried meat</i>	
<b>Viande séchée de bœuf</b> du Valais « Crettaz »	24.- 36.-
<i>Dried beef from Valais</i>	
<b>Malakoff edelweiss</b> , mesclun, viande séchée en julienne	25.-
<i>Malakoff, dried beef and salad</i>	
<b>Endive en salade</b> , magret fumé, Bleuchâtel et vinaigrette moutarde à l'ancienne	28.-
<i>Endive salad, smoked duck breast, blue cheese and mustard dressing</i>	
<b>Tomme de Genève</b> panée, au miel de Stéphanie et son mesclun	20.-
<i>Breaded Geneva soft cheese, honey and lettuce</i>	
<b>Vol au vent</b> aux deux saumons	24.-
<i>Salmons Vol-au-vent</i>	

## Lac et rivières

### *Lake and rivers*

<b>Filets de perche du lac Léman</b> de la Pêcherie la Marjolaine, meunière, frites maison et salade	52.-
<i>Perch fillets from the lake "meunière", homemade French fries and salad</i>	
<b>Filet d'omble chevalier</b> au beurre d'épices, mousseline de panais et chips de racine de lotus	39.-
<i>Arctic char fillet with spiced butter, parsnip puree and lotus roots chips</i>	

## La terre

### *Meat*

<b>Burger « edelweiss »</b> sauce barbecue, oignons frits, fromage raclette, bacon et frites maison	36.-
<i>Edelweiss Burger, barbecue sauce, fried onions, raclette cheese and homemade French fries</i>	
<b>Cordon bleu</b> de volaille au cœur raclette, pommes de terre Grenaille sautées à l'ail et à la fleur de sel	38.-
<i>Poultry « cordon bleu », raclette cheese and baby potatoes sauteed with garlic and sea salt</i>	
<b>Emincé de veau</b> à la Zurichoise et son rösti doré	44.-
<i>Sliced veal Zurich style, golden rösti</i>	
<b>Entrecôte de bœuf</b> 250gr au beurre café de Paris, polenta au fromage et poireau glacé	54.-
<i>Beef Ribeye, 300g, butter sauce, cheese polenta and glazed leek.</i>	



## Röstis

<b>Rösti</b> nature	25.-
<i>Plain rösti</i>	
<b>Rösti végétarien</b> œuf au plat, fromage et légumes	28.-
<i>Vegetarian rösti with fried egg, cheese and vegetables</i>	
<b>Rösti complet</b> lard, fromage et œuf	34.-
<i>Rösti with bacon, cheese and egg</i>	
<b>Rösti nordique</b> double crème de Gruyère, saumon fumé, herbes fraîches	37.-
<i>Nordic rösti with double cream from Gruyère, smoked salmon &amp; fresh herbs</i>	

## Spécialités au fromage

### *Cheese specialties*

<b>Raclette d'Aletsch</b> avec pommes de terre et assiette de viande séchée du Valais « Crettaz »	46.-
<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*

<b>Fondue « edelweiss »</b> Gruyère de Pampigny affinage 8 mois et Vacherin Fribourgeois	32.-
<i>Edelweiss cheese fondue with 8 months matured Gruyère cheese and Vacherin Fribourgeois</i>	
<b>Fondue fromage 100% Vacherin Fribourgeois</b> de la Fromagerie Marsens	34.-
<i>Cheese fondue 100 % Vacherin Fribourgeois</i>	
<b>Fondue moitié-moitié</b> affinée de la Fromagerie Marsens, Gruyère 2 ans et Vacherin Fribourgeois 5 mois	36.-
<i>Cheese fondue from Marsens, 2 years matured Gruyère cheese and 5 months matured Vacherin Fribourgeois</i>	
<b>Fondue au foie gras</b> , Gruyère de Pampigny affinage 8 mois et Vacherin Fribourgeois	38.-
<i>Foie gras cheese fondue</i>	
<b>Fondue Suississime</b> : fondue au fromage au choix (hors foie gras), viande séchée du Valais « Crettaz », pommes de terre, pain, un verre de kirsch	59.-
<i>Cheese fondue of your choice (not foie gras), dried beef from Valais, served with baby potatoes, bread and a glass of kirsch</i>	

## Fondue à la viande

### *Meat fondue*

<b>Fondue Bourguignonne</b> , 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>	
<b>Fondue Bacchus</b> , 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>	

## 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 (jusqu'à 12 ans)

### *Kids options (up to 12 years old)*

<b>Coquillettes gratinées du Chalet</b> jambon de nos montagnes <i>Cheese Macaroni, mountain's ham</i>	20.-
<b>Formule avec une boisson soft et une glace artisanale</b> <i>Meal with a soft drink and an artisanal ice cream</i>	29.-
<b>Burger</b> , raclette, frites maison <i>Beef burger, raclette cheese and homemade French fries</i>	25.-
<b>Formule avec une boisson et une glace artisanale</b> <i>Meal with a soft drink and an artisanal ice cream</i>	34.-

## Nos douceurs

### *Sweets*

<b>Salade de fruits frais</b> <i>Fresh fruits salad</i>	10.-
<b>Strudel maison aux pommes</b> glace vanille <i>Homemade apple strudel with vanilla ice cream</i>	12.-
<b>Moelleux au chocolat Toblerone</b> caramel au beurre salé, glace vanille <b>(15 minutes d'attente)</b> <i>Toblerone soft chocolate pudding, vanilla ice-cream (15 minutes wait)</i>	14.-
<b>Cheesecake</b> à la mangue et spéculoos <i>Mango cheese cake, speculoos</i>	14.-
<b>Meringue artisanale</b> , compotée de fruits rouges et double crème de Gruyère <i>Artisanal meringue, berries compote, double cream from Gruyère</i>	16.-
<b>Fondue au chocolat</b> avec ses fruits frais <i>Chocolate fondue served with fresh fruits</i>	20.-

## Nos douceurs glacées

### *Frozen desserts*

« <b>Le Cervin blanc</b> » façon Dame blanche, glace vanille, sauce chocolat, chantilly <i>« White Matterhorn », vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i>	14.-
<b>Poire glacée</b> sur croquant praliné et ganache Toblerone mascarpone <i>Ices pear, crunchy praline biscuit and Toblerone mascarpone cream</i>	16.-
<b>Glace</b> , la boule : vanille, chocolat, café croquant, caramello <i>Ice cream, one scoop : vanilla, chocolate, crunchy coffee, caramel</i>	5.-
<b>Sorbet</b> , la boule : fraise, cassis, mangue-passion, abricot, citron, poire <i>Sorbet, one scoop: strawberry, blackcurrant, mango-passion fruit, apricot, lemon, pear</i>	5.-
<b>Supplément</b> 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 / 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.facebook.com/restaurantedelweissgeneve/)

[https://www.instagram.com/restaurant\\_edelweiss\\_geneve](https://www.instagram.com/restaurant_edelweiss_geneve)

