



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 cured meats from the mountains</i>	
Viande séchée de bœuf du Valais « Crettaz »	24.- 36.-
<i>Dried beef from Valais</i>	
Malakoffs , salade frisée, lardons et vinaigre de framboise	19.-
<i>Malakoffs, curly salad, bacon and raspberry vinegar</i>	
Tartelette d'escargots et pleurotes, crème à l'ail des ours	20.-
<i>Snail and oyster mushroom tartlet, wild garlic cream</i>	
Tempura de légumes, caviar d'aubergine et œufs de caille	24.-
<i>Vegetable tempura, eggplant caviar and quail eggs</i>	
Velouté de cardon grta allumettes de poitrine fumée	15.-
<i>Cardoon velouté GRTA with matchsticks of smoked bacon</i>	
Raclette , 1 portion	9.-
<i>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	54.-
<i>Lake Geneva perch meunière style from La Marjolaine Fishery homemade French fries and a green salad</i>	
Filet de sandre rôti beurre blanc au fendant , vitelote en purée et betteraves en diamant	38.-
<i>Roasted pike-perch fillet, Fendant beurre blanc, purple potato purée and diamond-cut beets</i>	

La terre

Meat

Burger « edelweiss » pain au maïs, sauce barbecue, oignon frit, fromage Raclette, bacon et frites maison	36.-
<i>Edelweiss Burger, corn bun, barbecue 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>	
Ragoût de cerf en civet , polenta GRTA au Vacherin, croustillant de marrons et chanterelles	38.-
<i>Venison civet stew, polenta GRTA with Vacherin cheese, and a crispy garnish of chestnuts and chanterelles</i>	
Tomahawk de porc de Jussy , mousseline de céleri-pomme et tatin d'échalotes	46.-
<i>Jussy pork tomahawk, celeriac and apple mousseline, with shallot tarte tatin</i>	

Röstis

Rösti nature	20.-
<i>Plain rösti</i>	
Rösti forestier aux chanterelles, bolets et pastrami et œuf poché	34.-
<i>Forest mushroom rösti with chanterelles, porcini mushrooms, pastrami, poached egg</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>	

Spécialités au fromage

Cheese specialties

Raclette , en 3 services, pommes de terre Grenaille	28.-
<i>Raclette cheese, 3 servings, served with baby potatoes</i>	
Raclette , en 3 services, pommes de terre Grenaille et une 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 moitié-moitié « 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 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 fromage 100% Vacherin Fribourgeois de la Fromagerie Marsens, pommes de terre grenailles	34.-
<i>Cheese fondue 100 % Vacherin Fribourgeois, baby potatoes</i>	
Fondue du Chef , moutarde et ail	32.-
<i>Chef's fondue, garlic and mustard</i>	
Fondue aux trompettes de la mort	34.-
<i>Fondue with black trumpet mushrooms</i>	
Fondue paysanne aux lardons, champignons, raisins blancs et pommes de terre grenaille	32.-
<i>Country-style fondue with bacon, mushrooms, white grapes and baby potatoes</i>	
Fondue Suississime : fondue au fromage au choix, viande séchée du Valais « Crettaz », pommes de terre grenailles, 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 et trois sauces	42.-
<i>Beef Fondue, 200g of tender beef to be cooked in oil, homemade fries and three sauces</i>	
Fondue Chinoise , 200g de bœuf, à cuire dans un bouillon de légumes	42.-
pommes frites maison et trois sauces	
<i>Chinese fondue, 200g of tender beef, to cook in a vegetable broth, homemade fries and three sauces</i>	
Fondue 3 viandes , pommes frites maison et trois sauces	46.-
<i>Three-meat fondue, homemade French 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 fruit salad</i>	10.-
Strudel maison aux pommes glace vanille <i>Homemade apple strudel with vanilla ice cream</i>	13.-
Moelleux au chocolat coeur coulant praliné , glace vanille (15 minutes d'attente) <i>Chocolate fondant with Praline molten chocolate, and vanilla ice-cream (15 minutes wait)</i>	15.-
Meringue artisanale , compotée de fruits rouges et double crème de Gruyère <i>Artisanal meringue, berry compote, double cream from Gruyère</i>	15.-
Demi-meringue artisanale , compotée de fruits rouges et double crème de Gruyère <i>Artisanal half meringue, berries compote, double cream from Gruyère</i>	8.-
Fondue au chocolat noir avec ses fruits frais <i>Dark chocolate fondue served with fresh fruits</i>	16.-
Tarte du moment <i>Tart of the day</i>	15.-
Verrine de poire , crème vanillée et speculos <i>Pear verrine with vanilla cream and Speculoos biscuits</i>	13.-

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.-
Coupe colonel , sorbet citron et vodka <i>Lemon sorbet and vodka</i>	13.-
Coupe williamine , sorbet poire et eau de vie de poire <i>Pear sorbet and pear hard liquor</i>	13.-
Glace , la boule : vanille, chocolat, café croquant, Caramelo, fraise <i>Ice cream, one scoop : vanilla, chocolate, crunchy coffee, caramel, strawberry</i>	5.-
Sorbet , la boule : cassis, mangue-passion, abricot, citron, poire <i>Sorbet, one scoop: 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 : Sandre Suisse / Canard France / Porc Suisse / Bœuf Suisse / Volaille France ou Suisse / Pains : Suisse ou France / Perches Suisse

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