



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 cardons , crispy de viande séchée	24.-
<i>Cardoons velouté, crispy dried beef</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	25.-
<i>Malakoff, dried beef and salad</i>	
Endive en salade , magret fumé, Bleuchâtel et vinaigrette moutarde à l'ancienne	28.-
<i>Endive salad, smoked duck breast, blue cheese and mustard dressing</i>	
Tomme de Genève panée, au miel de Stéphanie et son mesclun	18.-
<i>Breaded Geneva soft cheese, honey and lettuce</i>	
Vol au vent aux deux saumons	24.-
<i>Salmons Vol-au-vent</i>	

Lac et rivières

Lake and rivers

Filets de perche du lac Léman de la Pêcherie la Marjolaine, meunière, frites maison et salade	52.-
<i>Perch fillets from the lake "meunière", homemade French fries and salad</i>	
Filet d'omble chevalier 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

Burger « edelweiss » 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>	
Cordon bleu 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>	
Emincé de veau à la Zurichoise et son rösti doré	44.-
<i>Sliced veal Zurich style, golden rösti</i>	
Entrecôte de bœuf 300gr 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

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 complet lard, fromage et œuf	34.-
<i>Rösti with bacon, cheese and egg</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 mois	36.-
<i>Cheese fondue from Marsens, 2 years matured Gruyère cheese and 5 months matured Vacherin Fribourgeois</i>	
Fondue au foie gras , Gruyère de Pampigny affinage 8 mois et Vacherin Fribourgeois	38.-
<i>Foie gras cheese fondue</i>	
Fondue Suississime : fondue au fromage au choix (hors foie gras), viande séchée du Valais « Crettaz », pommes de terre, pain, un verre de kirsch	58.-
<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

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>	

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)

Coquillettes gratinées du Chalet jambon de nos montagnes <i>Cheese Macaroni, mountain's 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.-
Burger , raclette, frites maison <i>Beef burger, raclette cheese and 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>	12.-
Moelleux au chocolat Toblerone caramel au beurre salé, glace vanille (15 minutes d'attente) <i>Toblerone soft chocolate pudding, vanilla ice-cream (15 minutes wait)</i>	14.-
Cheesecake à la mangue et spéculoos <i>Mango cheese cake, speculoos</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.-
Poire glacée sur croquant praliné et ganache Toblerone mascarpone <i>Ices pear, crunchy praline biscuit and Toblerone mascarpone cream</i>	16.-
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 / 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

