



edelweiss
RESTAURANT

La Carte

Pour commencer

To start

Salade verte <i>Green salad</i>	9.-
Soupe à l'oignon gratinée au fromage d'alpage <i>Onion soup topped with toasted bread and Alpine cheese</i>	15.-
Salade de crudités <i>Seasonal vegetables salad</i>	10.-
Assiette de charcuterie de nos montagnes <i>Selection of mountains dried meat</i>	22.- 28.-
Viande séchée de bœuf du Valais « Crettaz » <i>Dried beef from Valais</i>	24.- 36.-
Malakoffs , salade frisée, lardons et vinaigre de framboise <i>Malakoffs, curly salad, bacon and raspberry vinegar</i>	19.-
Croustillant de crevette, vinaigrette au gingembre <i>Crispy shrimp, ginger vinaigrette</i>	22.-
Salade Caesar au poulet <i>Caesar salad with chicken</i>	15.- 24.-
Melon en duo, soupe glacée, melon au jambon cru fumé <i>Melon duo, chilled melon soup, smoked prosciutto with Melon</i>	16.-
Raclette , 1 portion <i>Raclette, 1 serving</i>	9.-

Lac et rivières

Lake and rivers

Filets de perche du lac Léman de la Pêcherie la Marjolaine meunière frites maison et salade <i>Lake Geneva perch meunière style from La Marjolaine Fishery homemade French fries and a green salad</i>	54.-
Darne de silure et sa sauce vierge à l'huile d'olive fumée , riz sauvage, pressé de légumes confits <i>Wels catfish steak, smoked olive oil vierge sauce, wild rice, pressed confit vegetables</i>	38.-

La terre

Meat

Burger « edelweiss » pain au maïs, sauce barbecue, oignon frit, fromage Raclette, bacon et frites maison <i>Edelweiss Burger, corn bun, barbecue sauce, onions fried, Raclette cheese, bacon and homemade French fries</i>	36.-
Cordon bleu de volaille au cœur raclette, pommes de terre Grenaille sautées à l'ail et à la fleur de sel <i>Poultry « cordon bleu », raclette cheese and baby potatoes sauteed with garlic and sea salt</i>	37.-
Entrecôte sauce diable , écrasée pommes de terre gratiné et son mesclun <i>Rib steak with devil sauce, gratined mashed potatoes and mesclun salad</i>	48.-
Travers de veau Spatzli aux carottes et Pak choi au beurre <i>Veal ribs, carrot spatzli and buttered pak choi</i>	38.-

Röstis

Rösti nature	20.-
<i>Plain rösti</i>	
Rösti saumon avocat	36.-
<i>Salmon ,avocado 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>	

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 à la tomate	34.-
<i>Cheese fondue with tomatoes</i>	
Fondue au Chèvre	35.-
<i>Goat Cheese fondue</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 Bressane , poulet avec panure dans l'huile bouillante, pommes frites maison et trois sauces.	46.-
<i>Bressane fondue breaded chicken 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 Toblerone au lait, glace vanille (15 minutes d'attente) <i>Chocolate fondant with Toblerone milk chocolate, and vanilla ice-cream (15 minutes wait)</i>	15.-
Meringue artisanale , compotée de fruits rouges et double crème de Gruyère <i>Artisanal meringue, berries 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.-
Fôret noire maison <i>Homemade Black forest cake</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.-
Coupe Tutti Frutti <i>Tutti frutti ice cream</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 : Silure Suisse / Canard France / Porc Suisse / Bœuf Suisse / Volaille France ou Suisse / Porc 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