



CARTE DES METS

MENU

ENTRÉES / STARTERS Entrée Plat

Salade verte / Green salad.....	8.-
Salade mixtes	10.-
Seasonal vegetables salad	
Raclette (Valais) portion à l'assiette	7.-
Raclette cheese from Valais, one portion	
Raclette aux truffes, (Valais) portion à l'assiette	9.-
Raclette with truffle (Valais), one portion	
Viande séchée du Valais "Crettaz".....	16.-..... 26.-
Dried beef from Valais	
Délices des Montagnes.....	14.-..... 24.-
Selection of dried meats and sausages from Valais	
Croûtons de chèvre frais de Moléson au miel et salade	12.-..... 26.-
Hot goat cheese croutons with honey and its salad	

POISSONS / FISHES

Filets de perche meunière du lac Léman,	42.-
selon arrivage - servis avec frites	
Perch filets from the lake, French fries	
Saumon rôti à l'Oseille, riz et légumes.....	35.-
Roasted salmon, Sorrel sauce, rice and vegetables	

VIANDES / MEATS

Saucisse Schubling	29.-
Sauce moutarde, frites et tomates farcies	
Pork sausage, mustard sauce, French fries and stuffed tomatoes	
Burger "Suisssissime", sauce barbecue	30.-
bacon, oignons frits, servi avec frites	
Hamburger "Suisssissime", cheese, bacon, fried onions, served with French fries	

New!

Le Burger raclette, servi avec frites	32.-
Raclette burger, served with french fries	

Entrecôte au bleu de Neuchâtel, 250g	38.-
Gratin de pomme de terre à la crème de Gruyère, fagot de haricots verts	
Entrecôte with cheese from Neuchâtel, potatoe gratin with cream from Gruyère and larded green beans	

TRADITIONNEL

Viande séchée du Valais "Crettaz"
Dried beef from Valais

Fondue moitié moitié affinée de la fromagerie Marsens
Matured cheese fondue from Marsens dairy

Meringue à la double crème de Gruyère,
boule de glace fraise
Meringue with double cream from Gruyère
strawberry ice-cream

52.-

Roestis / Fried potatoes galette

Roesti nature / Plain roesti	22.-
Roesti végétarien : œuf au plat, fromage et légumes.....	25.-
Vegetarian roesti with fried egg, cheese and vegetables	
Roesti complet : lard, fromage et œuf.....	28.-
Roesti with bacon, cheese and egg	

Suggestions

Gaspacho de tomate, bille de melon et jambon cru du Valais	11.-
Tomato gazpacho with melon and dried ham from Valais	
Salade tomate, mozzarella, avocat	19.-
Tomate, mozzarella & avocat salad	
La Fondue Fromage « fusion poivron grappa »	32.-
Cheese fondue "Pepper and Grappa fusion"	
New! La Pizza Fondue, fondue fromage avec pain à pizza	30.-
Pizza fondue, cheese fondue with pizza bread	
Fondue Végan, « la fondue de cajou »	30.-
Vegan fondue « Cashew fondue »	
Parfait à la fraise	10.-
Strawberry parfait	
Moelleux au chocolat Favarger	11.-
Soft Chocolate cake Favarger	

Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

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

Prix en CHF - TVA à 7.7 % service inclus / Prices are in CHF - VAT 7.7 % service included



SUIS SIS SIM E

Spécialités de fromage / Cheese specialities

Par pers. / Per pers.

Les fondues au fromage sont servies avec du pain. Fondue sans alcool sur demande
Our cheese fondues are served with bread. Fondue without alcohol upon request

Raclette d'Aletsch, classique avec pommes de terre et une assiette de viande séchée du Valais "Crettaz" **45.-**
ou assiette valaisanne avec des cornichons et pommes de terre
With dried beef from Valais or a variety of dried pork and beef meat with pickles and potatoes

La fondue "SUISSISSIME" 😊 **48.-**
Viande séchée du Valais "Crettaz", fondue de fromage au choix,
servie avec cornichons, pommes de terre, pain et un verre de kirsch
Dried beef from Valais, cheese fondue of our choice, served with pickles, potatoes, bread and a glass of kirsch

Fondue moitié-moitié affinée de la fromagerie de Marsens, Gruyère 2 ans et Vacherin Fribourgeois 5 mois **30.-**
Cheese fondue from Marsens, Gruyère cheese 2 years old and Vacherin Fribourgeois 5 months old

Fondue fromage 100 % Vacherin Fribourgeois de la fromagerie de Marsens **32.-**
Servie tiède avec du pain et pommes de terre
Cheese fondue 100 % Vacherin Fribourgeois, served lukewarm with bread and potatoes

Fondue moitié-moitié aux bolets, **35.-**
Cheese fondue with bolets mushrooms

Fondue Edelweiss au crumble de viande séchée et ail **32.-**
Edelweiss cheese fondue with dried meat and garlic crumble

Fondues à la viande / Meat fondues

Les fondues à la viande sont servies avec un assortiment de quatre sauces et des pommes frites
All of our meats fondues are served with an assortment of four sauces & French-fries

Fondue Bourguignonne, viande de bœuf 200g, à cuire dans de l'huile bouillante **42.-**
Beef Fondue, 200g of tender beef to be cooked in hot oil

Supplément frites / Extra French fries **10.-**

Supplément pommes de terre / Extra potatoes **8.-**

Supplément légumes croquants / Extra vegetables **10.-**

Supplément de fondue au fromage à volonté **12.-**

Additional cost for unlimited cheese fondue

Supplément de fondue à la viande à volonté **15.-**

Additional cost for unlimited meat fondue

Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

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

Prix en CHF - TVA à 7.7 % service inclus / Prices are in CHF - VAT 7.7 % service included



CO IN DES DOUCEURS

Desserts

Salade de fruits frais	10.-
Fresh fruits salad	
Strudel maison aux pommes , glace vanille	12.-
Homemade apple strudel with vanilla ice-cream	
Meringue artisanale avec double crème de Gruyère et boule de glace fraise.....	12.-
Meringue with double cream from Gruyère & strawberry ice-cream	
Fondue au chocolat Favarger , pour 2 personnes minimums, prix par personne, servie avec des fruits frais	15.-
Favarger chocolate fondue, minimum 2 persons, price per person, served with fresh fruits	
Glace Parfait Mocca flambé	12.-
Flamed Iced Mocca Parfait	

Glaces et sorbets / Ice-creams and sorbets

Sorbet Williams , sorbet poire à l'eau de vie Williamine et poire pochée	12.-
Pear sorbet in pear brandy and poached pear	
Sorbet Colonel , sorbet citron à la vodka.....	12.-
Lemon sorbet in vodka	
Glace (100 % lait Suisse), la boule / per scoop.....	4.-
Fraise, chocolat, vanille, caramel, café croquant, noix, Tiramisu, Strawberry, chocolate, vanilla, caramel, coffee, stracciatella, yogurt	
Sans lactose , vanille ou chocolat	
Lactose free, vanilla or chocolate	
Sorbet (100 % production Suisse), la boule / per scoop.....	4.-
Citron, poire, mangue-fruit de la passion, abricot, cassis, Lemon, pear, mango-passion fruit, apricot, blackcurrant	
Supplément crème fouettée ou sauce au chocolat	2.-
Whipped cream or chocolate sauce supplement	

Retrouvez-nous sur / Follow us on



www.facebook.com/restaurantedelweissgeneve/
www.instagram.com/manotelgroup/