



CARTE DES METS

MENUS

ENTRÉES / STARTERS Entrée.. Plat

- Soupe à l'oignon bernoise (gratinée)..... 12.-
Baked onion soup
- Salade verte / Green salad 8.-
- Salade de crudités du moment..... 10.-
Seasonal vegetables salad
- Salade paysanne : magret fumé, œuf de caille,
tomme panée 15.-
Country salad : smoked duck breast, quail egg,
breaded tomme
- Raclette (Valais) portion à l'assiette..... 7.-
Raclette cheese from Valais, one portion
- Raclette (Valais) à la truffe portion à l'assiette..... 9.-
Raclette cheese from Valais, with truffle one portion
- Viande séchée du Valais "Crettaz"..... 16.- 26.-
Dried beef from Valais
- Assiette délice des montagnes.....14.- 24.-
Selection of dried meats from montains

POISSONS / FISHES

- Filets de perche du lac Léman à la crème d'échalote.....42.-
selon arrivage - servis avec frites maison
Perch filets from the lake, homemade french fries
- Truite aux amandes, patate douce, légumes sautés..... 38.-
Amond trout, sweet potato, vegetables

- Filet d'omble chevalier, sauce crustacé et
son risotto crémeux aux saveurs Suisses 38.-
Filet of omble chevalier, crustacean sauce
and creamy risotto with Swiss flavors

VIANDES / MEATS

- Émincé de veau à la Zurichoise et roesti 38.-
Sliced veal zurichoise style and roesti
- Cordon bleu maison raclette, frites, légumes..... 32.-
Homemade cordon bleu, raclette, french fried
and légumes
- Burger "Edelweiss", sauce barbecue..... 32.-
Fromage raclette, bacon, oignons frits et frites maison
Hamburger "Edelweiss", racelette cheese, barbecue
sauce, fried onions and homemade french fries
- Souris d'agneau, lentilles de Sauvigny46.-
Lamb shank, Sauvigny Lentils

EDELWEISS

- Salade de crudités / Seasonal vegetables salad
ou
Assiette valaisanne
Variety of dried meat (beef & pork)
ou
Une portion de raclette
One portion of raclette cheese

- Fondue au fromage Edelweiss / Edelweiss cheese fondue
ou
Fondue bourguignonne
avec ses 4 sauces et frites maison
Beef fondue with 4 sauces et homemade french fries
ou
- Truite aux amandes, patate douce, légumes sautés
Amond trout, sweet potato, vegetables

- Parfait mocca flambé / Mocca ice-cream flambé
ou
Salade de fruits frais, sirop à la vanille
Fresh fruits with vanilla flavored syrup
ou
Strudel maison aux pommes, glace à la canelle
Homemade apple strudel with
cinnamon ice-cream
57.-

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,
coulis de fruits rouges
Meringue with double cream from Gruyère
red berries coulis
52.-

Roestis / Fried potatoes galette

- Roesti nature / Plain roesti.....22.-
- Roesti végétarien : œuf au plat, fromage et légumes27.-
Vegetarian roesti with fried egg, cheese and vegetables
- Roesti complet : lard, fromage et oeuf28.-
Roesti with bacon, cheese and egg
- Roesti nordique : double crème de Gruyère,30.-
saumon fumé, herbes fraîches
Nordic roesti with double cream from Gruyère,
smoked salmon & fresh herbs
- Roesti forestier30.-
Roesti forest

Plat vegan sur demande / Vegan dish upon request CHF 25.-

Sans consommation d'un plat principal par personne, un extra de CHF 15.- par couvert sera facturé. Without the consumption of a main dish per person, an extra charge of CHF 15.- will be charged per cover. 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 et animation inclus. Prices are in CHF - VAT 7.7 % service and entertainment 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 "SUISISSIME" 😊 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 Edelweiss, Gruyère de Pampigny affinage 8 mois et Vacherin Fribourgeois 30.-
Edelweiss cheese fondue with Gruyère and Vacherin Fribourgeois

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 Edelweiss aux trompettes, Edelweiss cheese fondue with mushrooms 35.-

Fondue Edelweiss aux lardons et oignons, Edelweiss cheese fondue with bacon & oignons 35.-

Fondue chèvre, Goat cheese fondue 32.-

Fondues à la viande / Meat fondues

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

Fondue Chinoise, viande de bœuf 200g, coupée en fines tranches, à cuire dans un bouillon de légumes 42.-
Beef Fondue, 200g, sliced cut beef to be cooked in vegetable-broth

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

Plat vegan sur demande / Vegan dish upon request CHF 25.-

Sans consommation d'un plat principal par personne, un extra de CHF 15.- par couvert sera facturé. Without the consumption of a main dish per person, an extra charge of CHF 15.- will be charged per cover. 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 et animation inclus. Prices are in CHF - VAT 7.7 % service and entertainment included



COIN DES DOUCEURS

Desserts

Salade de fruits frais , sirop à la vanille	10.-
Fresh fruits salad and vanilla syrup	
Strudel maison aux pommes , glace vanille	12.-
Homemade apple strudel with vanilla ice-cream	
Meringue artisanale avec double crème de Gruyère et coulis de fruits rouges	12.-
Meringue with double cream from Gruyère & red berries coulis	
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	
Moelleux au chocolat , parfum de glace au choix - 15 minutes d'attente	14.-
Soft chocolate pudding, choice of ice-cream flavour - 15 minutes waiting	
Crème brûlée parfumée au sirop de fleur de sureau	12.-
Crème brûlée flavoured with Elderflower sirop	
Profiteroles maison au chocolat Favarger, parfum de glace au choix	14.-
Homemade profiteroles with Favarger chocolate, choice of ice-cream flavour	
Cerises au kirsch , 85g	12.-
Cherries in kirsch, 85g	

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, banane, coco Strawberry, chocolate, vanilla, caramel, coffee, banana and coconut	
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/