



# CARTE DES METS

## 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, œufs 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 Sauvigny .....46.-  
Lamb shank, Sauvigny Lentils

# MENUS

## 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 légumes .....27.-  
Vegetarian roesti with fried egg, cheese and vegetables
- Roesti complet : lard, fromage et oeuf .....28.-  
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 forestier .....30.-  
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 "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 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.-

**Fondue vegane de la Crémèrie Végane de Genève**, Vegan fondue from Vegan Creamery in Geneva..... 30.-

## 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

<b>Salade de fruits frais</b> , sirop à la vanille .....	10.-
Fresh fruits salad and vanilla syrup	
<b>Strudel maison aux pommes</b> , glace vanille .....	12.-
Homemade apple strudel with vanilla ice-cream	
<b>Meringue artisanale avec double crème de Gruyère</b> et coulis de fruits rouges .....	12.-
Meringue with double cream from Gruyère & red berries coulis	
<b>Fondue au chocolat Favarger</b> , pour 2 personnes minimum, prix par personne, servie avec des fruits frais .....	15.-
Favarger chocolate fondue, minimum 2 persons, price per person, served with fresh fruits	
<b>Moelleux au chocolat</b> , parfum de glace au choix - 15 minutes d'attente .....	14.-
Soft chocolate pudding, choice of ice-cream flavour - 15 minutes waiting	
<b>Crème brûlée parfumée au sirop de fleur de sureau</b> .....	12.-
Crème brûlée flavoured with Elderflower sirop	
<b>Profiteroles maison au chocolat Favarger, parfum de glace au choix</b> .....	14.-
Homemade profiteroles with Favarger chocolate, choice of ice-cream flavour	
<b>Cerises au kirsch</b> , 85g .....	12.-
Cherries in kirsch, 85g	

## Glaces et sorbets / Ice-creams and sorbets

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

Retrouvez-nous sur / Follow us on



[www.facebook.com/restaurantedelweissgeneve/](https://www.facebook.com/restaurantedelweissgeneve/)  
[www.instagram.com/manotelgroup/](https://www.instagram.com/manotelgroup/)