



edelweiss
RESTAURANT

VOS ÉVÉNEMENTS

OUR EVENTS

PRIVATISATION ET GROUPE

PRIVATIZATION & GROUP

SOMMAIRE

TABLE OF CONTENTS



RESTAURANT
RESTAURANT



CAPACITÉS
CAPACITIES



ANIMATIONS
ANIMATIONS



MENUS ET BOISSONS
FOOD & BEVERAGES



edelweiss
RESTAURANT

RESTAURANT EDELWEISS

EDELWEISS RESTAURANT



LE RESTAURANT

THE RESTAURANT

Le Restaurant Edelweiss, situé au centre-ville de Genève, vous invite à une **expérience culinaire Suisse** authentique dans un décor récemment modernisé. Savourez des fondues au fromage, des raclettes traditionnelles et d'autres plats typiques suisses, préparés avec des **produits locaux de qualité** labellisés GRTA.

Chaque soir, laissez-vous envoûter par l'ambiance chaleureuse animée par un yodleur. Notre établissement climatisé peut accueillir **jusqu'à 200 convives**, idéal pour vos banquets et événements. Ouvert du mardi au samedi dès 18h00, et le midi uniquement sur demande, le Restaurant Edelweiss est l'endroit parfait pour un moment inoubliable au cœur de Genève.

*Edelweiss Restaurant, located in downtown Geneva, invites you to enjoy an authentic **Swiss culinary experience** in a newly modernized setting. Savor cheese fondues, traditional raclettes, and other typical Swiss dishes, all prepared with **high-quality local ingredients** certified by the GRTA label.*

*Every evening, immerse yourself in a warm and lively atmosphere enhanced by a yodeler's performance. Our air-conditioned venue can accommodate **up to 200 guests**, making it ideal for banquets and events. Open from Tuesday to Saturday from 6:00 PM, and for lunch upon request, Edelweiss Restaurant is the perfect place for an unforgettable moment in the heart of Geneva.*



CHALET

CHALET

Authentique construction en madrier issu du Canton du Valais, notre refuge vous fera voyager au fur et à mesure de votre dégustation de mets suisses.

Authentic log construction from the Canton of Valais, our refuge will take you on a journey as you sample Swiss cuisine.



NOUVEAU DÉCOR

NEW DECOR

Redécouvrez le concept fort et l'esprit cuisine de montagne autour d'une nouvelle ambiance et d'une atmosphère modernisée pour le plus grand plaisir de nos hôtes.

Rediscover the strong concept and spirit of mountain cuisine in a new, modernized atmosphere, to the delight of our guests.



AMBIANCE SUISSE

SWISS ATMOSPHERE

L'animation est assurée par notre musicien qui accompagnera votre dégustation au son des airs typiques et du fameux yodel qui permettait autrefois aux bergers de communiquer d'une colline à l'autre.

Entertainment is provided by our musician, who will accompany your tasting to the sound of typical tunes and the famous skiff that once enabled shepherds to communicate from one hill to another.



PLATS TYPIQUES

TYPICAL DISHES

Savourez de délicieuses fondues au fromage, à la viande, ou découvrez nos raclettes traditionnelles. Une envie de sucré ?

Enjoy delicious cheese or meat fondues, or discover our traditional raclettes. Craving something sweet?

L'UNIVERS



edelweiss
RESTAURANT

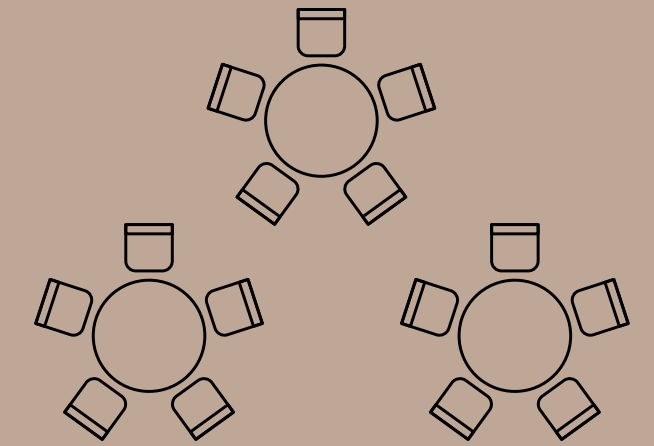
CAPACITÉS
CAPACITIES

CAPACITÉ DU RESTAURANT

RESTAURANT CAPACITY

Avec nos différents espaces (chalet, rez-de-chaussée, 1er étage...), nous disposons de toutes les solutions pour que votre événement soit une réussite.

With our different spaces (chalet, first floor, second floor...), we have all the solutions to make your event a success.



DÉJEUNER / DÎNER
LUNCH / DINNER

175 PERSONNES
175 PERSON



DÉJEUNER / DÎNER
LUNCH / DINNER

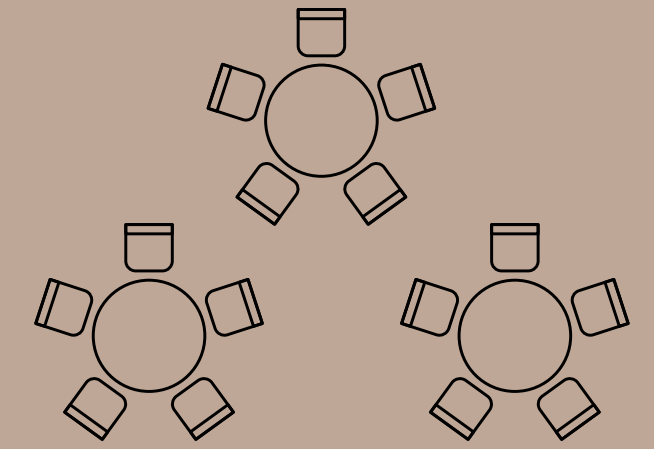
200 PERSONNES
200 PERSON

CAPACITÉ DE LA TERRASSE

TERRACE CAPACITY

Profitez d'un espace extérieur couvert pour vos repas d'équipe durant la saison printemps/été.

Enjoy a covered outdoor area for team meals during the spring/summer season.



DÉJEUNER / DÎNER
LUNCH / DINNER

20 PERSONNES
20 PERSON



DÉJEUNER / DÎNER
LUNCH / DINNER

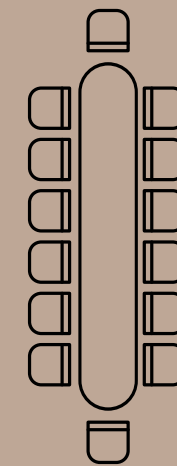
30 PERSONNES
30 PERSON

CAPACITÉ DU SALON ZERMATT

ZERMATT CAPACITY

Profitez d'un espace privatisé pour vos réunions avec écran, beamer, flipchart, eau minérale, bloc notes et stylos.

Private meeting space with screen, beamer, flipchart, mineral water, notepad and pens.

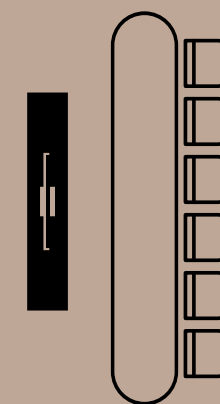


DÉJEUNER / DÎNER

LUNCH / DINNER

20 PERSONNES

20 PERSON



SÉMINAIRE FACE ÉCRAN
FACE TO SCREEN SEMINAR

10 PERSONNES

10 PERSON

TECHNIQUE – SON

TECHNIQUE - SOUND

Nous disposons d'une installation de sonorisation dernière technologie au sein du restaurant, avec possibilité de se connecter en Bluetooth. Table de mixage et micro également disponibles.

We have a state-of-the-art sound system in the restaurant, with Bluetooth connectivity. Mixer and microphone also available.



edelweiss
RESTAURANT

ANIMATIONS
ANIMATIONS

ANIMATIONS

ANIMATIONS



COURS DE FONDUE

FONDUE COURSE

Profitez d'un cours de fondue avec notre Chef pendant 30 minutes, dégustez et recevez votre diplôme d'expert en fondue Suisse.

Cours de fondue : 100 CHF par personne (25 personnes maximum par cours)

Enjoy a 30-minute fondue course with our Chef, taste and receive your Swiss fondue expert graduation.

Fondue course: CHF 100 per person (maximum 25 people per course)



COURS DE MIXOLOGIE

MIXOLOGY COURSE

Apprenez à préparer un délicieux cocktail avec notre barman Kilian pendant 45 minutes, savourez-le et recevez votre diplôme de mixologue.

Cours de mixologie : 70 CHF par personne

Learn to prepare a delicious cocktail with our bartender Kilian for 45 minutes, enjoy it and receive your mixology diploma.

Mixology course: CHF 70 per person



edelweiss
RESTAURANT

MENUS ET BOISSONS
FOOD & BEVERAGES

MENU BANQUETS

BANQUETS MENU

- Salade composée
- Fondue Bourguignonne et ses trois sauces, frites
- Dame blanche



- *Mixed salad*
- *Beef fondue «Bourguignonne» and its three sauces, french fries*
- *Dame blanche*

MENU CHAUDRON CHAUDRON MENU

58.– CHF PAR PERSONNE
58.- CHF PER PERSON

- Viande séchée du Valais (Boucherie Crettaz)
- Fondue au fromage
- Meringue artisanale avec Gruyère double crème et coulis de baies



- *Valais dried beef (Crettaz Butchery)*
- *Edelweiss cheese fondue*
- *Artisanal meringue with Gruyere double cream and berries coulis*

MENU TRADITIONNEL TRADITIONAL MENU

60.– CHF PAR PERSONNE
60.- CHF PER PERSON

- Terrine de légumes de printemps
- Suprême de volaille à l'absinthe
- Coupe Melba



- *Spring vegetables terrine*
- *Chicken supreme with absinthe*
- *Strawberry Melba Ice cream*

MENU PRINTEMPS SPRING MENU

64.– CHF PAR PERSONNE
64.- CHF PER PERSON

- Viande séchée du Valais (Boucherie Crettaz)
- Fondue au fromage, pain, pommes de terre, et un verre de kirsch
- Meringue artisanale avec Gruyère double crème et coulis de baies



- *Valais dried beef (Crettaz Butchery)*
- *Edelweiss cheese fondue, bread, potatoes, and 1 glass of kirsch*
- *Artisanal meringue with Gruyere double cream and berries coulis*

MENU CHALET CHALET MENU

66.– CHF PAR PERSONNE
66.- CHF PER PERSON

- Fondue au fromage
- Fondue Bourguignonne et ses trois sauces, frites
- Fondue au chocolat avec des fruits frais



- *Edelweiss cheese fondue*
- *Bourguignonne fondue with three sauces, french fries*
- *Chocolate fondue with fresh fruits*

MENU 3 FONDUES 3 FONDUES MENU

67.– CHF PAR PERSONNE
67.- CHF PER PERSON

- Portion de raclette et viande séchée du Valais
- Filets de perches au beurre et rösti
- Fondue Moitié-Moitié
- Fondue au chocolat avec fruits frais de saison



- *Portion of Raclette and dried beef from Valais*
- *Perch filets sauteed in butter and served with roesti*
- *Edelweiss cheese fondue Moitié-Moitié*
- *Chocolate fondue with fresh seasonal fruits*

MENU DÉGUSTATION TASTING MENU

75.– CHF PAR PERSONNE
75.- CHF PER PERSON

APÉRITIF

APPETIZER

VERRE D'ACCUEIL / WELCOME DRINK

- 1 verre de vin blanc ou rouge (sous réserve de disponibilité) ou jus de fruits
- Cacahuètes et chips
- *1 glass of white or red wine (edelweiss reserve) or fruit juice*
- *Peanuts and chips*

9.– CHF PAR PERSONNE
9.- CHF PER PERSON

LE SUISSISSE / THE SWISS

- Vin blanc et vin rouge de Genève, jus de fruits, sodas, bières et eau minérale
- Viande séchée Suisse, saucisse fumée, et jambon sec du Valais
- Fromages Suisses (Gruyère et Tête de Moine)
- *White and red wine from Geneva, fruit juices, sodas, mineral water & beers*
- *Swiss dried meats, smoked sausage, and dry-cured ham from Valais*
- *Swiss cheeses (Gruyère and Tête de Moine)*

29.– CHF/PERS. 30 MIN.
29.- CHF/PERS. 30MIN.

39.– CHF/PERS. 1H.
39.- CHF/PERS. 1H.

LE LÉMAN / THE LEMAN

- Cocktail "Silverstar", Vermouth, bières, boissons sans alcool
- 5 mignardises par personne, 4 pâtisseries par personne
- *"Silverstar" cocktail, Vermouth, beer, soft drinks*
- *5 mignardises per person, 4 puff pastries per person*

45.– CHF/PERS. 45 MIN.
45.- CHF/PERS. 45 MIN.

OFFRES BOISSONS

DRINKS PACKAGES

L'ÉDELWEISS THE EDELWEISS

23 CHF/pers.

- 1 bouteille de vin pour 3 personnes
 - Vin blanc : Chasselas Reserve Edelweiss AOC
 - Vin rouge : Gamay Reserve Edelweiss AOC
 - Domaine des 3 Etoiles ou 50cl de bière Feldschlösschen
- 1 litre d'eau filtrée pour 3 personnes
- 1 café ou thé par personne



- *A bottle of wine for 3 people*
 - *White wine: Chasselas Reserve Edelweiss AOC*
 - *Red wine: Gamay Reserve Edelweiss AOC*
 - *Domaine des 3 Etoiles or 50cl of Feldschlösschen beer*
- *1 liter of filtered water for 3 people*
- *1 coffee or tea per person*

LE GENEVOIS THE GENEVOIS

29 CHF/pers.

- Demi bouteille de vin par personne :
 - Vin blanc : Chasselas Edelweiss Reserve AOC
 - Vin rouge : Gamay Edelweiss Reserve AOC
 - Domaine des 3 Étoiles
- 1 litre d'eau filtrée pour 3 personnes
- 1 café ou thé par personne



- *Half bottle of wine per person*
 - *White wine: Chasselas Edelweiss Reserve AOC*
 - *Red wine: Gamay Edelweiss Reserve AOC*
 - *Domaine des 3 Étoiles*
- *1 liter of filtered water for 3 people*
- *1 coffee or tea per person*

LE VALAISAN THE VALAISAN

39 CHF/pers.

- Demi bouteille de vin par personne :
 - Vin blanc : Petite Arvine AOC
 - Vin rouge : Humagne rouge AOC Domaine de Varone
- 1 litre d'eau filtrée pour 3 personnes
- 1 café ou thé par personne



- *Half a bottle of wine per person*
 - *White wine: Petite Arvine AOC*
 - *Red wine: Humagne rouge AOC Domaine de Varone*
- *1 liter of filtered water for 3 people*
- *1 coffee or tea per person*

SANS ALCOOL ALCOHOL-FREE

21 CHF/pers.

- 1 mocktail
- 2 boissons sans alcool de votre choix
- 1 litre d'eau filtrée pour 3 personnes
- 1 café ou thé par personne



- *1 mocktail*
- *2 soft drinks of your choice*
- *1 liter of mineral water for 3 people*
- *1 coffee or tea per person*



CONTACT

Camille Hidalgo Diaz
Assistante F&B

Tél. : +41 22 544 51 71 / +41 22 544 51 60
E-mail : edelweiss.FB@manotel.com

