



# MENU DE PÂQUES EASTER MENU

CHF 60.-

---

## **Coupe de Baccarat et amuse-bouche**

*Geneva Baccarat cup and appetizer*

\*\*\*

## **Asperges vertes, Sabayon à l'absinthe et copeaux de viande séchée**

*Green asparagus, Sabayon flavoured  
with absinthe and dried beef*

\*\*\*

## **Carré d'agneau, moelleux de pomme de terre au Vacherin Fribourgeois et compotée de poivrons au vinaigre balsamique**

*Rack of lamb, mellow potato with Vacherin Fribourgeois cheese and  
pepper compote in balsamic vinegar*

\*\*\*

## **Tarte Tatin Maison, boule de glace vanille**

*Homemade Tarte Tatin with vanilla ice cream*

ou/or

## **Fondue chocolat, servie avec fruits frais**

*Chocolate fondue, served with fresh fruits*

## ET POUR NOS « POUSSINS » AND FOR OUR "CHICKS"

(JUSQU'À 12 ANS - UP TO 12 YEARS)

CHF 30.-

---

## **Sticks de fromage en salade**

*Salad with cheese sticks*

\*\*\*

## **Escalope de volaille panée, frites**

*Fried chicken schnitzel with french fries*

ou/or

## **Burger et frites**

*Burger and French fries*

\*\*\*

## **Coupe glacée au chocolat**

*Chocolate ice cream cup*

Edelweiss  
Restaurant

Place de la Navigation 2  
bis, 1201 Genève

Tel : + 41 22 906 51 51

edelweiss@manotel.com

