



MENU SEMAINE DU GOÛT TASTE WEEK MENU

MENU

Chf 58.- ppers

**Velouté de courge à la crème de Gruyère,
chips de lard fumé**

*Squash soup with cream from Gruyère, smoked
bacon chips*

**Fricassée de volaille à l'absinthe de René
Wanner, gnocchis de pommes
de terre maison**

*Chicken Fricassee with the absinthe of René
Wanner homemade potatoes gnocchi*

ou

**Fondue au fromage de la fromagerie de
Marsens aux trompettes de la mort**

*Cheese fondue from the cheese factory in
Marsens with horn of plenty mushroom*

Tarte aux pruneaux
Prune Tart

MENU VÉGÉTARIEN VEGETARIAN MENU

Chf 56.- ppers

**Tarte fine de légumes de saison et
sa crème basilic**

Seasonal vegetable pie with basil cream

**Fondue vegane de la crèmerie
Végane de Genève**

*Vegan Cheese fondue from
Vegan Creamery in Geneva*

Ou

**Poêlée de gnocchis à la pomme de terre
Trompettes de la mort et tomates confites**
*Gnocchi potatoes Horn of plenty mushroom and
roasted tomatoes*

Tarte aux pruneaux
Prune Tart



Suggestions de boissons du terroir Suggestions of local drinks

Vin blanc / White wine :
Kerner 2019, 75 cl
Domaine des Champs-Lingot
Chf 7.- /dl Chf 47.- / 75 cl

Vin rouge / Red wine :
« 1352 » Gamaret Garanoir 2019, 75 cl
La Genevoise du Terroir
Chf 7.- /dl Chf 42.- / 75 cl

Chardonnay 2019, 75 cl
Domaine des Grands Buissons
Chf 6.-/dl Chf 44.- / 75 cl

Absinthe de René Wanner
La 68... harde (blanche) 68% Chf 8.- / dl

Jus de pomme / Apple juice
La Genevoise du Terroir
Chf 3.- le verre de 20 cl

**Edelweiss
Restaurant**

Place de la Navigation 2 bis, 1201 Genève

Tel : + 41 22 544 51 51 / edelweiss@manotel.com