



MOIS DU GOÛT : MENU & SUGGESTIONS

MENU

Chf 58.- ppers

**Tarte fine au caviar d'aubergine
et perches du lac**

*Tart with aubergine caviar with
perch from the lake*

**Fricassée de volaille GRTA
à l'absinthe Morand, moelleux de
pomme de terre à la raclette**

*Chicken Fricassee with the
Morand absinthe, raclette potato cake*

ou

**Fondue au cidre de Genève, fromage de
la Fromagerie Marsens avec
grenailles nouvelles GRTA**

*Geneva cider fondue with the cheese
factory in Marsens with new GRTA potatoes*

Tarte aux pruneaux maison
Prune Tart

SUGGESTIONS

CHF

**Tarte fine au caviar d'aubergine
et perches du lac**

*Tart with aubergine caviar with
perch from the lake*

13.-

**Fricassée de volaille GRTA
à l'absinthe Morand, moelleux de
pomme de terre à la raclette**

*Chicken Fricassee with the
Morand absinthe, raclette potato cake*

36.-

**Fondue au cidre de Genève, fromage
de la Fromagerie Marsens avec
grenailles nouvelles GRTA**

*Geneva cider fondue with the cheese
factory in Marsens with new GRTA
potatoes*

35.-

Tarte aux pruneaux maison
Prune Tart

12.-



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 2020, 75 cl
La Genevoise du Terroir
Chf 7.- /dl Chf 42.- / 75 cl

Chardonnay 2020, 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