



Edelweiss  
Restaurant



# CARTE DES METS

## ENTRÉES / STARTERS

Entrée / Plat

Soupe à l'oignon bernoise (gratinée) Baked onion soup.....	12.-
Salade verte Green salad.....	8.-
Salade de crudités du moment Seasonal vegetables salad .....	10.-
Raclette (Valais) portion à l'assiette Raclette cheese from Valais, one portion .....	9.-
Planchette Edelweiss. Viande séchée, saucisse sèche, Gruyère et Vacherin extra vieux Dried beef, sausages, Gruyère & Vacherin .....	15.- / 25.-
Viande séchée du Valais « Crettaz » Dried beef from Valais .....	16.- / 26.-
Assiette Valaisanne Selection of dried meats and sausages from Valais.....	14.- / 24.-
Salade César au poulet de Genève Cesar salad with Geneva chicken.....	14.- / 28.-

## POISSONS / FISHES

Filets de perches meunière du lac Léman, selon arrivage servies avec frites maison Perch filets from the lake, homemade french fries.....	46.-
Pavé de Saumon rôti sauce vierge et pommes de terre tapée Roasted salmon , virgin sauce and potatoes.....	38.-
Gougeonnette de poisson du lac selon arrivage, sauce tartare et riz au curry Fried fish from the Lake, tartar sauce and rice with curry.....	38.-
Fondue aux poissons, saumon et poisson du lac, frites et sauces maison Fish Fondue, salmon and fish from the Lake sauce and French fries.....	38.-

## VIANDES / MEATS

Emincé de veau à la zurichoise et roesti Sliced veal zurichoise style and roesti .....	40.-
Saucisse de veau ou schubling – Sauce moutarde, frites maisons et tomate farcie Pork or Veal sausage , Sauce moutard, homemade french fries and stuffed tomatoes.....	32.-
Burger « Suississime », sauce au poivre, tomme de Genève, oignons frits et frites maison Hamburger "Suississime", Geneva Tomme cheese, Pepper sauce, Fried onions and homemade french-fries.....	32.-
Assiette Barbecue, brochette de bœuf, ribs porc et pilon de poulet Pomme au four, maïs en épis, sauce barbecue Barbecue plate, skewered beef, pork ribs, chicken drumstick, Baked potato, ear of corn, barbecue sauce.....	38.-



# 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

Pavé de Saumon rôti

Sauce vierge et pommes de terre tapées

Roasted salmon , virgin sauce and potatoes

\*\*\*

Parfait mocca flambé - Mocca ice-cream flambé

ou

Salade de fruits frais, sirop à l'anis - Fresh fruits with aniseedsyrup

ou

Strudel maison aux pommes, glace vanille

Homemade apple strudel with vanilla 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 and red berries coulis

52.-

## ROESTIS / FRIED POTATOES GALETTE

Roesti nature Plain roesti ..... 25.-

Roesti végétarien : œuf au plat, fromage et légumes

Vegetarian roesti with fried egg, cheese and vegetables..... 27.-

Roesti complet: Lard, fromage et oeuf Roesti with bacon, cheeseand egg ..... 30.-

Roesti nordique : Double crème de Gruyère, saumon fumé, herbes fraîches

Nordic roesti with double cream from Gruyere, smoked salmon & fresh herbs ..... 30.-

Roesti rampon et viande séchée / Roesti rampon salad and dried meat ..... 30.-

# SUISSISSIME

## Spécialités de fromage / Cheese specialties

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

45.-

Avec une assiette de viande séchée du Valais « Crettaz » 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 «Suisssissime» 😊

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

36.-

*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 à la tomate Gruyère de Pampigny affinage 8 mois et Vacherin Fribourgeois, sauce tomate

32.-

Servie avec pommes de terre

*Cheese fondue with Gruyère and Vacherin Fribourgeois, tomato sauce, served with potatoes.*

### Fondue Edelweiss au crumble de viande séchée et ail

32.-

*Edelweiss cheese fondue with dried meat crumble and garlic*

## 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 assortment 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 3 viandes, bœuf, poulet et canard (80 g de chaque sorte), à cuire dans de l'huile bouillante

42.-

*Meat fondue with beef, chicken and duck (80 g of each kind), 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.-
<i>Additional cost for unlimited cheese fondue</i>	
Supplément de fondue à la viande à volonté	15.-
<i>Additional cost for unlimited meat fondue</i>	

# COIN DES DOUCEURS

## Desserts

### **Salade de fruits frais, sirop à l'anis**

12.-

*Fresh fruits salad and aniseed syrup*

### **Strudel maison aux pommes, glace vanille**

14.-

*Homemade apple strudel with vanilla ice-cream*

### **Meringue artisanale avec double crème de Gruyère et coulis de fruits rouges**

12.-

*Meringue with double cream from Gruyère & red berries coulis*

### **Fondue au chocolat Favarger, pour 2 minimums, prix par personne, servie avec des fruits frais**

16.-/per pers.

*Favarger chocolate fondue, minimum 2 persons, price per person, served with fresh fruits*

### **Moelleux au chocolat cœur coulant toblerone ,glace yogurt**

14.-

**15 minutes d'attente**

*Soft chocolate pudding with tobleron, yogurt ice-cream*

**15 minutes waiting**

### **Parfait glacé à l'Edelweiss**

12.-

*Iced Parfait, Edelweiss flavour*

### **Cerises au kirsch, 85g**

12.-

*Cherries in kirsch*

## Glaces et sorbets / Ice-creams and sorbets

**Sorbet Williams**, sorbet poire à l'eau de vie Williamine et poire pochée

12.-

*Pear sorbet in pear brandy and poached pear*

**Sorbet Colonel**, sorbet citron à la vodka

12.-

*Lemon sorbet in vodka*

**La Dame Blanche**

10.-

*Lady in white*

**Coupe café glacé**

10.-

*Iced coffee*

**Coupe glacée du Verger**

10.-

*Sorbet poire, pommes et fruits frais*

**Glace** (100% lait Suisse), la boule / per scoop

4.-

Fraise, chocolat, vanille, caramel, café croquant, straciatella, yogurt

*Strawberry, chocolate, vanilla, caramel, coffee, straciatella, yogurt*

**Sans lactose**, vanille ou chocolat

*Lactose free, vanilla or chocolate*

**Sorbet** (100% production Suisse), la boule / per scoop

4.-

Citron, poire, mangue-fruit de la passion

*Lemon, pear, mango-passion fruit*

**Supplément crème fouettée ou sauce au chocolat**

2.-

*Whipped cream or chocolate sauce supplement*

# Edelweiss Restaurant

## Hôtel Edelweiss

2, place de la Navigation

1201 Genève

[www.hoteledelweissgeneva.com](http://www.hoteledelweissgeneva.com)

Tél. +41 22 544 51 51 -  
[adonze@manotel.com](mailto:adonze@manotel.com)

**Retrouvez  
-nous sur**

**Follow us  
on**

