



edelweiss

RESTAURANT

La Carte

Pour commencer

To start

Salade verte	9.-
<i>Green salad</i>	
Soupe à l'oignon gratinée au fromage d'alpage	15.-
<i>Onion soup topped with toasted bread and Alpine cheese</i>	
Salade de crudités	10.-
<i>Seasonal vegetables salad</i>	
Assiette de charcuterie de nos montagnes	22.- 28.-
<i>Selection of mountains dried meat</i>	
Viande séchée de bœuf du Valais « Crettaz »	24.- 36.-
<i>Dried beef from Valais</i>	
Malakoffs , salade frisée, lardons et vinaigre de framboise	19.-
<i>Malakoffs, curly salad, bacon and raspberry vinegar</i>	
Croustillant de chèvre et figue au miel en salade	15.-
<i>Crispy goat cheese and fig with honey, served on a salad</i>	
Soupe à l'orge du Valais	12.-
<i>Traditional barley soup from Valais</i>	
Croustillant de pied de porc aux trompettes de la mort	15.-
<i>Crispy pig's foot with black trumpet mushrooms</i>	
Raclette d'Aletsch , 1 portion	9.-
<i>Aletsch Raclette, 1 serving</i>	

Lac et rivières

Lake and rivers

Filets de perche du lac Léman de la Pêcherie la Marjolaine, à la crème d'échalote, ou meunière frites maison et salade	54.-
<i>Lake Geneva perch with shallot cream or meunière style from La Marjolaine Fishery homemade French fries and a green salad</i>	
Filet de sandre , risotto crémeux au Vacherin	38.-
<i>Pike-Perch fillet with creamy Vacherin risotto</i>	

La terre

Meat

Burger « edelweiss » pain au maïs, sauce barbecue, compotée d'oignons, fromage raclette fumée, bacon et frites maison	36.-
<i>Edelweiss Burger, corn bun, barbecue sauce, onion compote, smoked raclette cheese, bacon and homemade French fries</i>	
Cordon bleu de volaille au cœur raclette, pommes de terre Grenaille sautées à l'ail et à la fleur de sel	37.-
<i>Poultry « cordon bleu », raclette cheese and baby potatoes sauteed with garlic and sea salt</i>	
Roulé de canette des Dombes , pommes de terre confites et pommes caramélisées	44.-
<i>Duckling Roulade from the Dombes Region, served with confit potatoes and caramelized apples</i>	
Faux filet au poivre vert , sucrine braisée et légumes anciens	52.-
<i>Sirloin steak with green peppercorn, braised sucrine lettuce and heirloom vegetables</i>	

Röstis

Rösti nature	20.-
<i>Plain rösti</i>	
Rösti à la truite fumée , crème de Gruyère	32.-
<i>Rösti with smoked trout and Gruyère cream</i>	
Rösti végétarien œuf au plat, fromage et légumes	23.-
<i>Vegetarian rösti with fried egg, cheese and vegetables</i>	
Rösti raclette et jambon cru,	35.-
<i>Rösti with raclette and cured ham</i>	

Spécialités au fromage

Cheese specialties

Raclette d'Aletsch , en 3 services, pommes de terre Grenaille	28.-
<i>Raclette cheese, 3 servings, served with baby potatoes</i>	
Raclette d'Aletsch , en 3 services, pommes de terre Grenaille et assiette de viande séchée du Valais	45.-
<i>Raclette cheese, 3 servings, served with dried beef from Valais and baby potatoes</i>	

Les Fondues sont servies par personne, avec du pain ; fondue sans alcool sur demande

Our cheese fondues are served with bread and can be done alcohol free upon request

Fondue moitié-moitié « edelweiss » Gruyère de Pampigny affinage 8 mois et Vacherin Fribourgeois	29.-
<i>Edelweiss cheese fondue with 8 months matured Gruyère cheese and Vacherin Fribourgeois</i>	
Fondue moitié-moitié affinée de la Fromagerie Marsens, Gruyère 2 ans et Vacherin Fribourgeois 5 mois	32.-
<i>Cheese fondue from Marsens, 2 years matured Gruyère cheese and 5 months matured Vacherin Fribourgeois</i>	
Fondue fromage 100% Vacherin Fribourgeois de la Fromagerie Marsens, pommes de terre grenailles	34.-
<i>Cheese fondue 100 % Vacherin Fribourgeois, baby potatoes</i>	
Fondue du Chef , moutarde et ail	32.-
<i>Chef's fondue, garlic and mustard</i>	
Fondue aux trompettes de la mort	34.-
<i>Cheese fondue with black trumpet mushrooms</i>	
Fondue Suississime : fondue au fromage au choix, viande séchée du Valais « Crettaz », pommes de terre grenailles, pain, un verre de kirsch	58.-
<i>Cheese fondue of your choice, dried beef from Valais, served with baby potatoes, bread and a glass of kirsch</i>	
Vacherin Mont d'or , salade verte et pommes de terre grenailles	43.-
<i>Vacherin Mont d'or cheese, green salad and baby potatoes</i>	

Fondue à la viande

Meat fondue

Fondue Bourguignonne , 200g de bœuf à cuire dans l'huile bouillante, pommes frites maison et trois sauces	42.-
<i>Beef Fondue, 200g of tender beef to be cooked in oil, homemade fries and three sauces</i>	
Fondue Chinoise , 200g de bœuf, à cuire dans un bouillon de légumes pommes frites maison et trois sauces	42.-
<i>Chinese fondue, 200g of tender beef, to cook in a vegetable broth, homemade fries and three sauces</i>	
Fondue trois viandes , poulet, bœuf et canard à cuire dans l'huile bouillante, pommes frites maison et trois sauces.	46.-
<i>Meat fondue (chicken, beef and duck) to be cooked in oil, homemade fries and three sauces</i>	

En accompagnement

Side dishes

Pommes de terre Grenaille	8.-
<i>Baby potatoes</i>	
Pommes frites maison	10.-
<i>French fries</i>	
Légumes croquants de saison	10.-
<i>Crunchy seasonal vegetables</i>	

Pour nos chers enfants (jusqu'à 12 ans)

Kids options (up to 12 years old)

Coquillettes gratinées du Chalet jambon de dinde <i>Cheese Macaroni, turkey ham</i>	20.-
Formule avec une boisson soft et une glace artisanale <i>Meal with a soft drink and an artisanal ice cream</i>	29.-
Cheeseburger ou Nuggets de poulet et frites maison <i>Beef cheeseburger, or chicken nuggets served with homemade French fries</i>	25.-
Formule avec une boisson et une glace artisanale <i>Meal with a soft drink and an artisanal ice cream</i>	34.-

Nos douceurs

Sweets

Salade de fruits frais <i>Fresh fruits salad</i>	10.-
Strudel maison aux pommes glace vanille <i>Homemade apple strudel with vanilla ice cream</i>	13.-
Moelleux au chocolat cœur caramel beurre salé, glace vanille (15 minutes d'attente)	15.-
Primé au Cook n'show 2025 <i>Chocolate fondant with salted butter caramel center, and vanilla ice-cream (15 minutes wait)</i> Awarded at the Cook'n'Show 2025	
Meringue artisanale , compotée de fruits rouges et double crème de Gruyère <i>Artisanal meringue, berries compote, double cream from Gruyère</i>	15.-
Fondue au chocolat noir avec ses fruits frais <i>Dark chocolate fondue served with fresh fruits</i>	16.-
Verrine de poire à la crème de Gruyère et spéculos <i>Pear verrine with Gruyère cream and spéculos</i>	15.-

Nos douceurs glacées

Frozen desserts

« Le Cervin blanc » façon Dame blanche, glace vanille, sauce chocolat, chantilly <i>« White Matterhorn », vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i>	14.-
Coupe Colonel , sorbet citron et vodka <i>Lemon sorbet and vodka</i>	13.-
Coupe Williamine , sorbet poire et eau de vie de poire <i>Pear sorbet and pear hard liquor</i>	13.-
Profiteroles , glace vanille, sauce chocolat <i>Profiteroles, vanilla ice cream and chocolate sauce</i>	15.-
Glace , la boule : vanille, chocolat, café croquant, caramello <i>Ice cream, one scoop : vanilla, chocolate, crunchy coffee, caramel</i>	5.-
Sorbet , la boule : fraise, cassis, mangue-passion, abricot, citron, poire <i>Sorbet, one scoop: strawberry, blackcurrant, mango-passion fruit, apricot, lemon, pear</i>	5.-
Supplément chantilly ou sauce chocolat <i>Extra whipped cream or chocolate sauce</i>	3.-

Prix en CHF - TVA à 8.1 % et service inclus

Provenance de nos produits : Sandre Pays-Bas / Truite France / Canette France / Bœuf Suisse / Volaille France ou Suisse / Porc Suisse / Pains : Suisse ou France / Perches - Suisse

Sans consommation d'un plat principal par personne, un extra de Chf 15.- vous sera facturé / CHF 15.- will be charged extra per person who does not order a main course

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers / for any dietary requirements, please, refer to your waiter

Retrouvez-nous sur / Follow us on



www.facebook.com/restaurantedelweissgeneve/

https://www.instagram.com/restaurant_edelweiss_geneve