

Live  
Music  
6/7

# Menus Banquets 2016

Menus personnalisés et alternatives sur demande / Tailor made menus and the alternatives on request

Pour des offres personnalisées, des cocktails et pour réserver à l'hôtel Edelweiss, veuillez contacter:

Adeline Donze / Maria Jarl Croci  
Restaurant Edelweiss  
2 place de la Navigation  
1201 Genève  
Tél + 41 22 544 51 71 / 544 51 90  
ou [adonze@manotel.com](mailto:adonze@manotel.com) / [mcroci@manotel.com](mailto:mcroci@manotel.com)  
[www.hoteledelweissgeneva.com](http://www.hoteledelweissgeneva.com)



## Menu Chaudron

Salade panachée  
*Mixed salad*



Fondue Bourguignonne  
Pommes frites & quatre sauces  
*Meat fondue, beef cooked in oil*  
*Home made french fries and sauces*



Parfait mocca flambé  
*Flamed Mocca parfait*

**CHF 51.-pp**

## Menu Chalet

Viande séchée «Crettaz» du Valais  
*Dried meat from Valais*



Fondue Edelweiss  
(Gruyère de Pampigny et Vacherin Fribourgeois)  
*Edelweiss cheese fondue*



Meringue «Seydoux»  
glacée à la crème de Gruyère  
*Meringue and double cream from Gruyère*

**CHF 48.-pp**

- Boucherie Crettaz Ayens Valais
- Seydoux Gumefens Gruyère



Prix TVA 8% et animation inclus

**Veillez effectuer un choix de menu unique pour votre dîner s'il vous plaît.**  
*Please make a single choice of menu for you dinner.*



## Menu Terroir

Tomme genevoise panée, petite salade  
*Breaded Tomme cheese from Geneva, small salad*



Fricassé de Porc genevoise, mariné au Gamay de Genève  
Polenta bio crémeuse\* et fagot de haricots verts lardé  
*Porc fricassé, marinated in Gamay (Geneva red wine)*  
*Organic Polenta from Geneva and a bundle of green beans with bacon*

Ou

Filet de Féra du lac Léman poêlé, riz et petits légumes de saison  
*Sauted fillet of Whitefish from Geneva lake, rice and small seasonal vegetables*



Strudel au pommes fait maison, glace Emmi 100% lait Suisse  
*Homemade apple strudel with Emmi ice-cream made of 100% Swiss milk*

**CHF 55 .-**



Ce menu est disponible sur commande minimum  
7 jours avant la date de votre dîner.  
*This menu is available with a pre-order of 7 days  
before your dinner.*

**Suississime**  
Restaurant Edelweiss

Prix TVA 8% et animation inclus

**Veillez effectuer un choix de menu unique pour votre dîner s'il vous plait.**  
*Please make a single choice of menu for your dinner.*



## Menu Lac

Tarte fine aux légumes de saison  
*Fine tart with seasonal vegetables*



Filets de perche meunière  
Pommes frites maison  
*Perch filets sauted in butter*  
*Home made french fries*

ou

Fondue du Lac  
Avec perche, féra et truite  
Pommes de terre vapeur  
*Lake fondue with perch, whitefish and trout*  
*Steamed potatoes*



Strudel aux pommes maison  
*Home made apple strudel*

**CHF 56.-**

\* Seydoux, Gumefens Gruyère

## Menu Torrent

Salade verte  
*Green salad*



Fondue chinoise  
pommes frites maison et sauces  
*Chinese fondue*  
*Home made french fries and sauces*



Meringue «Seydoux»  
glacée à la crème de Gruyère  
*Meringue and double cream Gruyère*

**CHF 56.-**

**Suississime**  
Restaurant Edelweiss

Prix TVA 8% et animation inclus

**Veillez effectuer un choix de menu unique pour votre dîner s'il vous plait.**  
*Please make a single choice of menu for your dinner.*



## Menu Fondue

Dégustation fondue fromage  
*Cheese fondue tasting*



Fondue Bourguignonne  
Pommes frites & quatre sauces  
*Meat fondue (cooked in oil)*  
*Homemade french fries and sauces*



Fondue Chocolat aux fruits frais  
*Chocolate fondue with fresh fruits*

**CHF 60.-**

## Menu Zurichois

Salade panachée  
*Mixed Salad*



Emincé de veau Zurichois  
Roesti  
*Sliced veal Zurich style*  
*Roesti*



Coupe Williamine  
*Pear sorbet in Williamine eau-de vie*

**CHF 59.-**

**Suississime**  
Restaurant Edelweiss

Prix TVA 8% et animation inclus

**Veillez effectuer un choix de menu unique pour votre dîner s'il vous plait.**  
*Please make a single choice of menu for your dinner.*



## Menu Dégustation/ Tasting Menu

Dégustation de raclette

Viande séchée «Crettaz»\* du Valais

*Raclette tasting and dried meat from Valais*



Filets de perche meunière  
et son roesti doré

*Perch fillets and golden roestie*



Fondue Bourguignonne

Pommes frites & quatre sauces

*Meat fondue, beef cooked in oil*

*Home made french fries and sauces*

**et / and**

Fondue Edelweiss

*(Gruyère de Pampigny et Vacherin Fribourgeois)*

*Edelweiss cheese fondue*



Assiette gourmande Suississime

*(Meringue et double crème Gruyère,, entremet au Toblerone et tartelette au vin de Genève)*

*Suississime Gourmet platter*

*(Gruyère meringue and double cream, Toblerone cake and Geneva wine tarte)*

**CHF 60.-**

## Menu Chalet revisité

Viande séchée et saucissons «Crettaz»\* du Valais  
et jambon cru des Grisons

*Dried beef and assorted sausages from Valais*

*Cured ham from Grisons*



Fondue Edelweiss

*(Gruyère de Pampigny et Vacherin Fribourgeois)*

Pain, pommes de terre et 1 verre de kirsch

*Edelweiss cheese fondue*

*(Gruyère de Pampigny et Vacherin Fribourgeoise)*

*Bread, potatoes and one glass of Kirsch*



Meringue «Seydoux»\*

glacée à la crème de Gruyère

*Meringues and double cream from Gruyère*

**CHF 57.-**

**Veillez effectuer un choix de menu unique pour votre dîner s'il vous plait.**  
*Please make a single choice of menu for your dinner.*