



edelweiss
RESTAURANT

VOS ÉVÉNEMENTS

YOUR EVENTS

PRIVATISATION ET GROUPE

PRIVATE EVENTS & GROUP EVENTS

SOMMAIRE

TABLE OF CONTENTS



RESTAURANT
RESTAURANT



CAPACITÉS
CAPACITIES



ANIMATIONS
ANIMATIONS



MENUS ET BOISSONS
FOOD & BEVERAGES



edelweiss
RESTAURANT

RESTAURANT EDELWEISS

EDELWEISS RESTAURANT



LE RESTAURANT

THE RESTAURANT

Le Restaurant Edelweiss, situé au centre-ville de Genève, vous invite à une **expérience culinaire Suisse** authentique dans un décor récemment modernisé. Savourez des fondues au fromage, des raclettes traditionnelles et d'autres plats typiques suisses, préparés avec des **produits locaux de qualité** labellisés GRTA.

Chaque soir, laissez-vous envoûter par l'ambiance chaleureuse animée par un yodleur. Notre établissement climatisé peut accueillir **jusqu'à 200 convives**, idéal pour vos banquets et événements. Ouvert du mardi au samedi dès 18h00, et le midi uniquement sur demande, le Restaurant Edelweiss est l'endroit parfait pour un moment inoubliable au cœur de Genève.

*Edelweiss Restaurant, located in the center of Geneva, invites you to enjoy an authentic **Swiss culinary experience** in a newly modernized setting. Savor cheese fondues, traditional raclettes, and other typical Swiss dishes, all prepared with **high-quality, local ingredients** certified by the GRTA label.*

*Every evening, immerse yourself in a warm and lively atmosphere enhanced by a traditional Swiss instrumental band and the distinctively Swiss sound of yodeler. Our air-conditioned venue can accommodate **up to 200 guests**, making it ideal for banquets and events. Open from Tuesday to Saturday from 6:00 PM, and for lunch upon request, Edelweiss Restaurant is the perfect place for an unforgettable moment in the heart of Geneva.*



CHALET

CHALET

Authentique construction en madrier issu du Canton du Valais, notre refuge vous fera voyager au fur et à mesure de votre dégustation de mets suisses.

Authentic log construction from the Canton of Valais, our refuge will transport you to the mountains of Switzerland.



NOUVEAU DÉCOR

NEW DECOR

Redécouvrez le concept fort et l'esprit cuisine de montagne autour d'une nouvelle ambiance et d'une atmosphère modernisée pour le plus grand plaisir de nos hôtes.

Rediscover the strong concept and spirit of mountain cuisine in a new, modernized atmosphere.



AMBIANCE SUISSE

SWISS ATMOSPHERE

L'animation est assurée par notre musicien qui accompagnera votre dégustation au son des airs typiques et du fameux yodel qui permettait autrefois aux bergers de communiquer d'une colline à l'autre.

Entertainment is provided by our musician, who will accompany your tasting to the sound of typical tunes and the famous skiff that once enabled shepherds to communicate from one hill to another.



PLATS TYPIQUES

TYPICAL DISHES

Savourez de délicieuses fondues au fromage, à la viande, ou découvrez nos raclettes traditionnelles. Une envie de sucré ?

Enjoy delicious cheese or meat fondues, or discover our traditional raclettes. Craving something sweet?



edelweiss
RESTAURANT

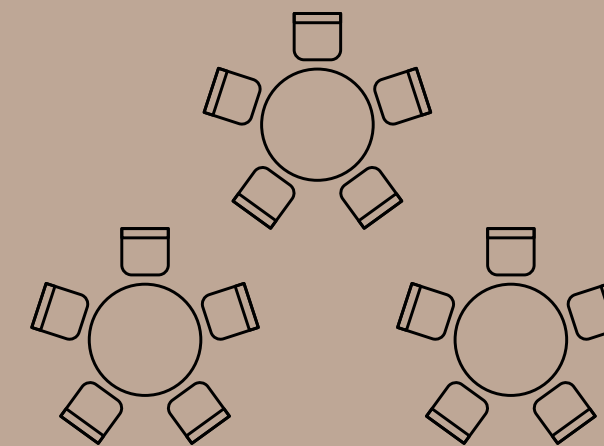
CAPACITÉS
CAPACITIES

CAPACITÉ DU RESTAURANT

RESTAURANT CAPACITY

Avec nos différents espaces (chalet, rez-de-chaussée, 1er étage...), nous disposons de toutes les solutions pour que votre événement soit une réussite.

With our different spaces (chalet, first floor, second floor...), we have all the solutions to make your event a success.



DÉJEUNER / DÎNER
LUNCH / DINNER
175 PERSONNES
175 PEOPLE



DÉJEUNER / DÎNER
LUNCH / DINNER
200 PERSONNES
200 PEOPLE

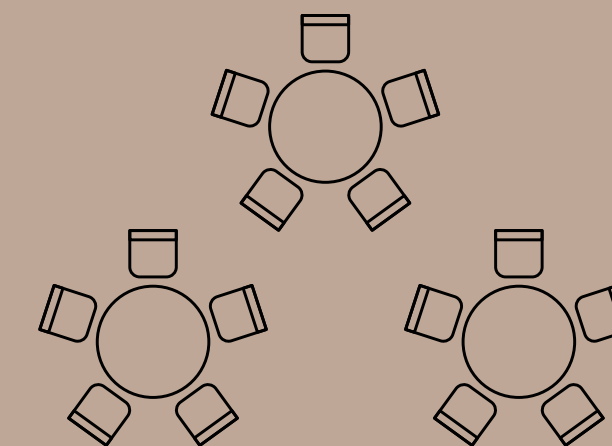


CAPACITÉ DE LA TERRASSE

TERRACE CAPACITY

Profitez d'un espace extérieur couvert pour vos repas d'équipe durant la saison printemps/été.

Enjoy a covered outdoor area for team meals during the spring/summer season.



DÉJEUNER / DÎNER

LUNCH / DINNER

20 PERSONNES

20 PEOPLE



DÉJEUNER / DÎNER

LUNCH / DINNER

30 PERSONNES

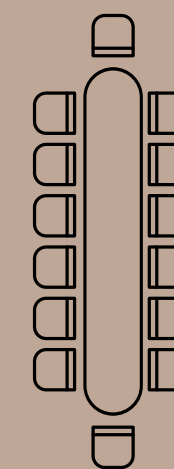
30 PEOPLE

CAPACITÉ DU SALON ZERMATT

ZERMATT CAPACITY

Profitez d'un espace privatisé pour vos réunions avec écran, beamer, flipchart, eau minérale, bloc notes et stylos.

Private meeting space with screen, beamer, flipchart, mineral water, notepad and pens.

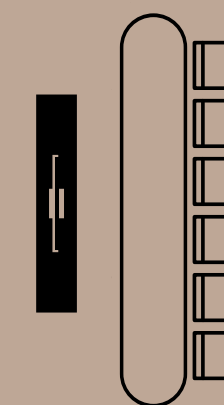


DÉJEUNER / DÎNER

LUNCH / DINNER

20 PERSONNES

20 PEOPLE



SÉMINAIRE FACE ÉCRAN
FACE TO SCREEN SEMINAR

10 PERSONNES

10 PEOPLE

TECHNIQUE – SON

TECHNIQUE - SOUND

Nous disposons d'une installation de sonorisation dernière technologie au sein du restaurant, avec possibilité de se connecter en Bluetooth. Table de mixage et micro également disponibles.

*We have a state-of-the-art sound system with Bluetooth connectivity in the restaurant.
Mixer and microphone also available.*



edelweiss
RESTAURANT

ANIMATION
ANIMATION

ANIMATION

ANIMATION



COURS DE FONDUE

FONDUE COURSE

Profitez d'un cours de fondue avec notre Chef pendant 30 minutes, dégustez et recevez votre diplôme d'expert en fondue Suisse.

Cours de fondue : 100 CHF par personne (25 personnes maximum par cours)

Enjoy a 30-minute fondue course with our Chef, learn to cook and taste the Swiss National dish and graduate as a Swiss fondue expert.

Fondue course: CHF 100 per person (maximum 25 people per course)



edelweiss
RESTAURANT

MENUS ET BOISSONS
FOOD & BEVERAGES

MENU BANQUETS

BANQUETS MENU

- Salade de crudités
- Fondue Bourguignonne et ses trois sauces, pommes frites
- Coupe dame blanche



- Raw vegetable salad
- Fondue Bourguignonne with three sauces, french fries
- Coupe dame blanche

- Viande séchée du Valais (Boucherie Crettaz)
- Fondue Moitié-Moitié Edelweiss
- Meringue artisanale avec double crème de Gruyère et coulis de fruits rouges



- Valais dried beef (Crettaz Butchery)
- Edelweiss cheese fondue
- Handmade meringue with Gruyere double cream and berry coulis

- Fondue Edelweiss (Gruyère de Pampigny et Vacherin Fribourgeois)
- Fondue Bourguignonne et ses trois sauces, pommes frites
- Fondue au chocolat avec fruits frais



- Edelweiss fondue (Pampigny Gruyère and Vacherin Fribourgeois)
- Fondue Bourguignonne with three sauces and french fries
- Chocolate fondue with fresh fruit

- Viande séchée du Valais (Boucherie Crettaz)
- Fondue Moitié-Moitié Edelweiss, pommes de terre et 1 verre de Kirsch
- Meringue artisanale avec double crème de Gruyère et coulis de fruits rouges



- Valais dried beef (Crettaz Butchery)
- Edelweiss cheese fondue Moitié-Moitié, potatoes and 1 glass of Kirsch
- Handmade meringue with Gruyère double cream and red fruit coulis

- Viande séchée du Valais (Boucherie Crettaz)
- Raclette d'Aletsch servie à l'assiette avec des pommes de terre
- Meringue artisanale à la double crème de Gruyère et coulis de fruits rouges



- Valais dried beef (Boucherie Crettaz)
- Aletsch raclette served on a plate with potatoes
- Handmade meringue with Gruyère double cream and berry coulis

- Portion de raclette d'Aletsch et viande séchée du Valais
- Risotto crémeux aux Bolets et ses filets de perches
- Fondue Moitié-Moitié Edelweiss
- Fondue au chocolat servie avec des fruits frais



- Portion of Raclette and dried beef from Valais
- Perch fillets sauteed in butter and served with creamy porcini risotto
- Edelweiss cheese fondue Moitié-Moitié
- Chocolate fondue with fresh fruits

MENU CHAUDRON CHAUDRON MENU

58.– CHF PAR PERSONNE
58.- CHF PER PERSON

MENU TRADITIONNEL TRADITIONAL MENU

60.– CHF PAR PERSONNE
60.- CHF PER PERSON

MENU TRIO DE FONDUES TRIO DE FONDUES MENU

67.– CHF PAR PERSONNE
67.- CHF PER PERSON

MENU CHALET REVISITÉ REVISITED CHALET MENU

68.– CHF PAR PERSONNE
68.- CHF PER PERSON

MENU RACLETTE RACLETTE MENU

73.– CHF PAR PERSONNE
73.- CHF PER PERSON

MENU DÉGUSTATION TASTING MENU

76.– CHF PAR PERSONNE
76.- CHF PER PERSON

APÉRITIF

Pre-dinner drinks with finger foods

VERRE D'ACCUEIL / WELCOME DRINK

- 1 verre de vin blanc ou rouge (réserve edelweiss) ou jus de fruits
- Cacahuètes et chips

9.– CHF PAR PERSONNE

- *1 glass of white or red wine (edelweiss reserve) or fruit juice*
- *Peanuts and chips*

9.- CHF PER PERSON

LE LÉMAN / THE LEMAN

- 1 verre de vin blanc ou rouge ou jus de fruits
- 2 flûtes salées

14.– CHF/PERS

- *1 glass of white or red wine or soft drinks*
- *2 savoury puff pastry sticks per person*

14.- CHF/PERS

LE SUISSISSE / THE SWISS

- Vin blanc et vin rouge de Genève, jus de fruits, sodas, bières et eaux filtrées
- Charcuterie suisse, viande séchée, saucisse sèche et jambon cru du Valais
- Fromages suisses (Gruyère et Tête de Moine)

29.– CHF/PERS. 30 MIN.

29.- CHF/PERS. 30MIN.

- *White and red wine from Geneva, fruit juices, sodas, filtered water & beers*
- *Swiss dried meats, smoked sausage, and dry-cured ham from Valais*
- *Swiss cheeses (Gruyère and Tête de Moine)*

39.– CHF/PERS. 1H.

39.- CHF/PERS. 1H.

OFFRES BOISSONS

DRINKS PACKAGES

L'EDELWEISS THE EDELWEISS

23 CHF/pers.

- 1 bouteille de vin pour 3 personnes
 - Vin blanc : Chasselas réserve Edelweiss
 - Vin rouge : Gamay réserve Edelweiss
- Ou bière ou soft
- 1 bouteille d'eau filtrée pour 3 personnes
- 1 café ou thé par personne



- A bottle of wine for 3 people
 - White wine: Chasselas Edelweiss reserve
 - Red wine: Gamay Edelweiss reserve or beer or soft
- 1 bottle of filtered water for 3 people
- 1 coffee or tea per person

LE GENEVOIS THE GENEVOIS

29 CHF/pers.

- Demi bouteille de vin par personne :
 - Vin blanc : Chasselas réserve Edelweiss
 - Vin rouge : Gamay réserve Edelweiss
- Ou bière ou soft
- 1 bouteille d'eau filtrée pour 3 personnes
- 1 café ou thé par personne



- Half bottle of wine per person
 - White wine: Chasselas Edelweiss reserve
 - Red wine: Gamay reserve Edelweiss or beer or soft
- 1 bottle of filtered water for 3 people
- 1 coffee or tea per person

LE VALAISAN THE VALAISAN

39 CHF/pers.

- Demi bouteille de vin par personne :
 - Vin blanc : Petite Arvine
 - Vin rouge : Humagne rouge
- Ou bière ou soft
- 1 bouteille d'eau filtrée pour 3 personnes
- 1 café ou thé par personne



- Half a bottle of wine per person
 - White wine: Petite Arvine AOC
 - Red wine: Humagne rouge AOC Domaine de Varone
 - or beer or soft
- 1 bottle of filtered water for 3 people
- 1 coffee or tea per person

FORFAIT BOISSONS DRINKS PACKAGE

15 CHF/pers.

- Un verre de vin - réserve Edelweiss ou une bière ou un soft
- 1 bouteille d'eau filtrée pour 3 personnes
- 1 café ou thé par personne



- 1 glass of wine - Edelweiss reserve or beer or soft
- 1 bottle of filtered water for 3 people
- 1 coffee or tea per person



CONTACT

Camille Hidalgo Diaz
Assistante de Direction

Tél. : +41 22 544 51 71 / +41 22 544 51 60
E-mail : edelweiss.FB@manotel.com

