

ÉTÉ 2023



RESTAURANT

HÔTEL DE VILLE

CRISSIER

FRANCK (fg) GIOVANNINI

N°56

DIE KARTE

CHF

Tomaten vom nördlichen Waadtland an Mozzarella abgeschmeckt mit pikanter Avocado	80
Vinaigrette von blauen Fischen frisch an drei Zitrus-Sorten und knusprigen Zucchini-Blüten	90
Eglifilets vom Genfersee an Chasselas de La Côte mariniert, krokante Bohnen und schwarze Perlen	120
Delikatesssalat vom blauen Hummer nach « César » Façon, krokerter Kopfsalat an Lavaux-Trester	110

Ravioli aus Sommer-Pilzen und Pfifferlingen an Petersilie, zarter Saft an Amigne de Vétroz	80
Auflauf von grünen « Biscotte » Bohnen aus Vinzel , Kaviarwölkchen Oscietra Selektion	95
Frikassee von Fröschen an Steinpilzen und Pfifferlingen , Schenkel in Tempura an Petersilie	95
Mariniere von Bouchot-Muscheln mit Fenchel-Splittern abgelöscht an Dézaley und Jorat-Safran	80

Glattbutt aus der bretonischen Fischerei an Strauchtomaten aus dem Kanton mit Artischocken	110
Filets von Rotbarbe in der Pfanne à la « Melba » an Basilikum aus Orny, krokante Zucchini an Pesto	95
Seezunge « Petit Bateau » nach Meunière Art an Balti-Curry und kandierten Auberginen	100
Langusten an Koralle golden, leichte Crème an Single Malt aus Féchy und seidiger Avocado	130
Hummer in der Schale geröstet, Reduktion an Colombard und Estragon-Chips	120

Lamm vom Waadtland in geräuchertem Paprika und Schwarzen Tomaten aus der Krim	120
Filet-Herzstück vom Rind im Luster von Picholine-Oliven, intensiver Saft mit Senf und wildem Oregano	110
Kalbsries geröstet an Steinpilzen und Pfifferlingen, leckeres Bretzeli an Aromaten	90
Medaillons vom Kalb der Drei-Seen-Region gegrillt an grünem Pfeffer und frischen Kräutern	110
Poularde von der Bresse im Schmortopf an Pilzen der Jahreszeit (für 2 Personen)	220
Ente Nantais an Rotwein, nach Fredy Girardet (für 2 Personen)	220

Käse frisch und reif	40
-----------------------------	----

Erfrischung aus Pfirsichen und Feigen , Pistazien-Biskuit duftig an Zitronen verfeinert	45
Duett aus gelben und weissen Pfirsichen erfrischt an Zitronenperlen mit karamellisierten Mandeln	40
Eis-Sablé von den Orangenhainen im Wallis mit Feigen aus der Provence und Abricotine	45
Melone mit Melisse eisgekühlt à la « Pavlova »	40
Soufflé von Aprikosen und Limetten (für 2 Personen)	60

Wenn Ihnen nur eine beschränkte Zeit zur Verfügung steht, bieten wir Ihnen für die Mittagessen von Dienstag bis Freitag die Möglichkeit eines Menü zu CHF 240. Der Service erfolgt innerhalb von rund zwei Stunden.

Damit Sie Ihr Esserlebnis ungetrübt geniessen können, nehmen wir selbstverständlich Rücksicht auf mögliche Allergien.

Bitte teilen Sie dem Chef de Service bei der Bestellung Ihre Wünsche mit.

Unsere hausgemachten Brote werden zweimal täglich frisch hergestellt. Unser Bäcker verwendet ausschliesslich Naturhefe.

Wir bitten Sie um Verständnis, dass seltene Produkte nicht immer erhältlich sind.

Bedienung und 7.7% MwSt inbegriffen