

HERBST 2023



RESTAURANT

HÔTEL DE VILLE

CRISSIER

FRANCK (fg) GIOVANNINI

N°57

DIE KARTE

Sülze aus krokantem Lauch abgeschmeckt an Balsamico aus den Alpen mit Herbst-Sprossen	70
Schaum von Herz- und Messermuscheln erquickt an Liebstöckel und Kaviar Ossietra Selektion	120
Häppchen von Gänseleber überglänzt mit Galotta, Rotkohl und Boskoop-Äpfel an Obst-Essig	85
Hohle Austern aus Marennes Oléron auf Eis an Champagner und schwarzen Perlen	130

Überraschungseier mit weissen Alba-Trüffeln , Spinatsprossen und Pökeln-Splittern aus dem Wallis	130
Royale mit weissem Gold aus dem Piemont , feinste Bricelet mit Spänen mit Vieux Simmental	120
Ravioli aus Steinpilzen und Pfifferlingen an Petersilie, zarter Saft an Amigne de Vétroz	80
Jakobsmuscheln karamellisiert an Dézaley Grand Cru, Blütenstände an Petersilien-Öl mariniert	75

Filets von Seezunge zart in Chasselas-Körnern gedünstet, leichte Reduktion und säuerliches Chutney	100
Pollack im grünen Kleid gedämpft, krokante Krautstiele an Curry Balti	95
Steinbutt-Rücken , karamellisiert auf seinen Gräten, goldener Fenchel mit drei Zitronen	110
Elegante Langustinen mit Corail zubereitet, Kürbisstückchen an geräuchertem Paprika	120
Blauer Hummer , in seiner Karkasse gekocht, mit grauen Schalotten und weissen Alba-Trüffeln	130

Herz vom Rind der Pleiaden gegrillt an Picholine-Oliven und Thymian-Blüten	110
Rack vom Lamm der Hochalpen in Senf aus Sévery gerieben	120
Kalbsries an Herbst-Pilzen zubereitet	90
Bressepoularde , im Ofen gebraten, mit weissem Gold aus dem Piemont (2 Personen)	240
Ente Nantais « Frédy Girardet » (2 Personen)	220

Frischem und gereiftem Käse	40
------------------------------------	----

Zarte Spitzen aus kandierte Gala-Äpfeln , Eis-Creme an Calvados und Karamell	45
Williams-Birne aus dem Wallis an Safran-Stempel von Jorat, erfrischendes Brantwein-Sorbet	45
Schmackhafte Pucks von Clementinen mit Schokolade in «Schwarzwälder» Façon	40
Soufflé Pistazien-Chartreuse (2 Personen)	60
Apfelkuchen « Hôtel de Ville » (2 Personen)	70

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