

LE MEILLEUR DE
LA CHASSE



GUIDE MICHELIN

19/20

GAULT & MILLAU

LA LISTE

LES GRANDES TABLES DE SUISSE

LES GRANDES TABLES DU MONDE

RELAIS & CHATEAUX



RESTAURANT

HÔTEL DE VILLE

CRISSIER

FRANCK fg GIOVANNINI

2023

SIE HABEN DIE MÖGLICHKEIT
EIN WILDMENÜ VON 6 GÄNGEN,
FREI ZUSAMMENGESTELLT
AUS UNSERER
WILDKARTE, ZU GENIESSEN

Feine Knödel von jungem **Rehbock** und
Gänseleber, kräftiger Jus mit Alpenbalsamico 80

Filet vom **grauen Rebhuhn** à la « Cäser Salat »,
ausgereifter Parmesan und Kappern-Blüten 70

Cordon bleu von **Wildtaube**
an weissem Gold aus dem Piemont 100

Ringeltaube aus den Pyrenäen in Adrio Façon
mit Kürbis-Splittern, Bretzeli an Petersilie 100

Elegante Ravioli aus **Rehbock**-Mignons,
parfümiert an weissen Alba-Trüffel 75



Waldschneffe, im Topf nach Art « Salmis »
zubereitet 130

Schottisches Schneehuhn geröstet an Pfeffer-
Beeren, leichte Creme an Senf-Körner 95

Herbst-Krickente im Lack von rotem Obst 90

Birkhuhn aus dem Wallis,
mit Petite Arvine Auf Bestellung



Rehrücken mit grünem Pfeffer gespickt 100

Alpen-Gämse karamellisiert
an wildem Oregano « Poivrade » 120

Wienerschnitzel vom **Hirsch**
an Chasselas-Körner,
Reduktion an Amigne Trois Abeilles 95

Rücken vom **braunen Hasen**,
Senf nach traditioneller Art 95

Wildhase à la Royale « Hôtel de Ville » 100

Blätterteiggebäck mit **Waldschneffe**
oder **Feldhase**, nach meiner Art Auf Bestellung

Unser Wild kommt aus der Schweiz, Frankreich, Deutschland,
Österreich und dem Vereinigten Königreich.