



— RESTAURANT —

HÔTEL DE VILLE

— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

N°48

HIVER

2022

DIE KARTE

Elegante Galantine von winterlichem Frühgemüse an Alpen-Balsamico abgeschmeckt _____	60
Eis-Marinieren von hohlen Austern an Kaviar Oscietra Selektion erfrischt _____	120
Galantine von Enten-Foie Gras an kandierten Birnen, Kürbis diskret säuerlich an Obstessig _____	85
Extravaganter Salat aus Spinat und poschiertem Ei an schwarzen Diamanten aus der Provence _____	160
Disteln aus Crissier an Trüffeln, leichte Creme an Perigourdine _____	120
Ei-Dotter maskiert an krokantem Lauch aus dem Kanton und Blättli mit Trüffeln _____	90
Jakobsmuschel an Petersilie karamellisiert, kräftige Reduktion an Dezaley _____	75
Dorade aus der bretonischen Fischerei im « grünen Gewand », an Plan Blanchette und Estragon aus Orny _____	90
Hübsche Seezunge in gesalzener Butter gebraten, Gemüse-Chips und violette Artischocken _____	95
Rücken vom Steinbutt mit Zitronenperlen, Chicoree aus Penthéréaz an Zitrus-Schalen _____	100
Königliche Langusten knusprig an Topinambur, an vollmundigem Diolinoir de la Côte _____	110
Bretonischer Hummer in seiner Schale gebraten an schwarzen Trüffeln und Koralle _____	130
Rücken vom Milchlamm golden an Syrah-Senf, kandierte Schulter als Ravioli _____	110
Filet vom Rind aus der Westschweiz an wildem Oregano gegrillt, Brät à la Béarnaise _____	100
Kalbsries aus dem Drei-Seen-Gebiet an Trüffeln pikiert nach Périgueux Façon _____	95
Schweinshaxen aus dem Jura in einer Glasur aus Porto und Madeira « Hôtel de Ville » _____	95
Ente aus Nantes im Rotwein-Luster « Girardet » (2 Personen) _____	200
Poularde aus der Bresse Miéral mit Trüffeln im Schmortopf (2 Personen) _____	240
Entlein aus Rouen rosa gebraten, säuerliche Reduktion an schmackhaftem Moulin _____	100
Käse frisch und reif _____	35
Spitze aus Gala-Äpfeln mit Schokolade, weiche Eis-Creme an Schnaps vom Grand Saint-Bernard _____	40
Eis-Schale aus sizilianischen Mangos und Passionsfrüchten, Kokosnuss an altem Rum flambiert _____	40
Krokantes Biskuit an Williamsbirnen und Haselnüssen, Eis-Creme mit leichtem Safran-Hauch _____	35
Feine Torte von Äpfeln , an Calvados karamellisiert (2 Personen) _____	70
Mandarinen und Limetten Soufflé (2 Personen) _____	60

**Für das Mittagessen von Dienstag bis Freitag bieten wir Ihnen ein Menü für 215 CHF an,
das Sie in weniger als zwei Stunden genießen können.**

Um Ihr Erlebnis noch unvergesslicher zu machen, sind wir auf Ihre Lebensmittelallergien eingestellt.

Bitte teilen Sie diese dem Maître d'Hôtel bei der Aufnahme Ihrer Bestellung mit.

Unsere Brote werden bei jedem Service von unserem Bäcker auf handwerkliche Weise mit Natursauerteig hergestellt.

Einige seltene Produkte könnten uns leider fehlen.

Service und Mehrwertsteuer 7,7% inbegriffen.