



RESTAURANT

HÔTEL DE VILLE

CRISSIER

FRANCK (fg) GIOVANNINI

N°49

PRINTEMPS

2022

FRÜLINGKARTE

Vinaigrette mit grünen und weissen Spargeln , überzogen mit Eigelb und Frühlings sprossen _____	80
Pressée von Gänseleber und Rhabarber-Chutney mit Pinot von der Genferseeküste _____	85
Streifen vom Taschenkrebs , mariniert mit Wein vom Lavaux und Ossiëtra Kaviar _____	120
Salat von blauem Hummer mit Corail, Reduktion mit den Aromen von Estragon aus Orny _____	95
Ravioli mit den ersten Erbsen und Karotten , grüner Jus aus dem Garten, veredelt mit schwarzen Perlen _	95
Morcheln und Spargeln aus dem Wallis , leichte Creme, abgelöscht mit l'Or de Satigny _____	85
Froschfrikassee mit grauen Schalotten, Petersilie und Pilzen der Saison _____	90
Rücken vom Steinköhler , zubereitet nach « Paella », kräftige Nage mit Chasselas, leicht mit Safran aromatisiert _	95
Petersfisch , am Stück mit Basilikum gebraten, knackige Zucchini (2 Personen) _____	180
Medaillons vom Seeteufel , nach Melba, parfümiert mit drei Beigaben der Zitrone und Petersilie _____	90
Hummer , in seinem Panzer gebraten, Sauce Coraline, begleitet mit ersten Frühlingsgemüsen _____	110
Knusprige Königslangusten mit Erbsen aus dem Garten, Reduktion mit Folle-blanche _____	120
Filet oder Rack vom Kalb aus der Gegend mit Speise- und Spitzmorcheln _____	120
Filet vom Rind aus der Pléiades-Region , grilliert, Senfcreme mit frischen Kräutern _____	100
Lammrücken aus den Hautes-Alpes , mit Oregano gebraten, würziger Jus mit Cornalin _____	110
Karamellierte Kalbsbriesnüsschen , mit einer Beilage aus dem Unterholz _____	85
Jungtaube mit geräuchertem Paprika, schmelzende Schenkel mit schwarzem Knoblauch aus der Waadt ____	85
Ente Nantais « Frédy Girardet » (2 Personen) _____	200
Bressepoularde , mit Morcheln im Topf zubereitet, parfümiert mit Vin Jaune aus dem Jura (2 Personen) _	220
Auswahl von frischem und gereiftem Käse _____	35
Kalte Suppe von roten Früchten mit Bourbon Vanille und sizilianischen Pistazien _____	35
Geeistes Millefeuille, mit edler Chocolat intense _____	40
Meringue-Donut Erdbeer-Rhabarber , erfrischendes Sorbet mit Limetten-Kaviar und confierten Zesten ____	40
Verführerische Opaline mit Haselnüssen aus dem Piemont , Fleisch von Zitrusfrüchten an Tessiner Limoncello _	35
Soufflé mit Erdbeeren und Limonen (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.