



01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

N^{fg}
FRANCK
GIOVANNINI

21

22

23

— RESTAURANT —
HÔTEL DE VILLE
— CRISSIER —

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

ESTIVALE 2022

DIE KARTE

CHF

Galantine von Zucchini und « Cœur de Bœuf » Tomaten an Basilikum parfümiert mit samtiger Avocado Vinaigrette vom Makrele an Chasselas de la Côte, krokante Fenchel an Imperial	70
Presse von Egli-Filets aus dem Genfersee leicht tomatisiert, eisiger Schaum an Dézaley vom Chablais	110
Medaillons vom blauen Hummer als Salat, knackige Erbsen und herzhafter Bratensaft	90
Medaillons vom blauen Hummer als Salat, knackige Erbsen und herzhafter Bratensaft	100

Hübsche Crêpes von grünen Bohnen aus dem Kanton , Gemüsesäfte an Kaviar Ossietra Selektion	95
Fricassee von knusprigen Fröschen an Eierschwämmli, Tempura mit Petersilie	90
Vegetarische Ravioli mit Pfifferlingen und Aubergine, Creme leicht an Petite Arvine abgelöscht	80
Mariniere von Jakobsmuscheln mit Sauvignon geöffnet, Pergamentbohnen und Kopfsalat-Stängel	90

Filets vom Rotbarbe knusprig an Artischocken, kräftige Reduktion an Cépage d'Or	95
Dorsch aus der bretonischen Fischerei natur zubereitet, Bouillon schmackhaft an Curry Balti aromatisiert	90
Rücken vom Steinbutt von der Oléron Insel an der Gräte, Senfkörner und Kappernblüten	110
Hummer in seiner Schale geröstet, Creme Koralle und kräftiges Pesto an Lavaux Schnapps	110
Langustinen golden an Mais, Korallen-Saft mit einer Betonung von Safran	120

Lammrack aus dem Engadin an Salbei karamellisiert mit schwarzem Knoblauch aus Waadt Kanton	110
Stück vom Rind Parthenaise der Voralpen an Pfeffern gegrillt und frischen Kräutern aus Orny	100
Kalbsries knusprig, Saft an Pilzen leicht säuerlich	90
Filet Mignon Medaillons vom Kalb im Luster von Basilikum und grobkörnigem Senf	110
Poularde de Bresse im Schmortopf an Pfifferlingen und Rosmarin (für 2 Personen)	220
Junges Geflügel aus Jussy zubereitet à la « Coq au Vin » an Syrah « Combe d'enfer »	90

Auswahl von frischem und gereiftem Käse	40
--	----

Marmor vereist von Brombeeren und Heidelbeeren an gerösteten Haselnuss-Splintern aus dem Piemont	35
Mara-Erdbeeren und Pistazien nach Millefeuille Façon, parfümiert an Limette-Fruchtfleisch	40
Schatulle von Gefrorenem aus scharlachroten Himbeeren , kleine rote Früchte in Schnapps mariniert	40
Schalen gepudert an Schokolade Pure Origine mit den ersten Kirschen der Saison an Melisse	45
Soufflé von Himbeeren « Loraine » 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 215. 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