

CARTE N° 53



— RESTAURANT —

**HÔTEL DE VILLE**

— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

HIVER 2023

# DIE KARTE

Elegante Galantine aus <b>winterlichem Frühgemüse</b> an Balsamico aus den Alpen	60
<b>Hohle Austern aus Marennes Oléron</b> auf Eis an Champagne und Oscietra-Kaviar	130
Pressé von <b>Gänseleber</b> mit confierten Boskop-Äpfeln, Reduktion an Merlot aus dem Tessin und Kürbis-Splitter	85
Spinatsalat mit einem pochierten Ei und schwarzen <b>Trüffeln</b>	160
Karamellisierte <b>Jakobsmuscheln</b> mit Zesten von Zitrusfrüchten, knackiger Kürbis, Jus und Klementinen-Fruchtfleisch	75
Gestürzte Torte mit <b>Karden aus Crissier</b> abgeschmeckt an schwarzen diamanten von der Provence	120
Eidotter maskiert an blauem Winter-Lauch, Crème Légère an <b>Trüffeln</b> in reifem Trester flambiert	100
Rücken vom <b>Glattbutt</b> auf der Gräte caramelisiert, schmackhafter Schaum à la Béarnaise	110
Filets von <b>Seezunge</b> an Senfkörnern gratiniert, Grünkohl und vegetarische Ravioli an Aromaten	95
<b>Dorade aus der bretonischen Fischerei</b> im « grünen Gewand », an Plan Blanchette und Estragon aus Orny	100
<b>Königliche Langusten</b> knusprig an Topinambur, an vollmundigem Diolinoir de la Côte	120
<b>Hummer aus der Bretagne</b> in seiner Schale geröstet an schwarzen Trüffeln und Koralle	140
Rack vom <b>Milchlamm</b> golden an Senf aus frischen Kräutern, Häppchen aus kandierter Schulter	110
Stück vom <b>Rind der Pleiaden</b> knapp gegrillt an Thymian-Blüten und vier Pfeffer-Sorten	100
<b>Kalbsries aus der Drei-Seen Region</b> pikiert an Trüffeln nach Périgieux Façon	95
<b>Schweinsfüsse aus dem Jura</b> abgelöscht an Porto und Madeira « Hôtel de Ville »	95
<b>Hühnchen vom Ufer des Genfer-Sees</b> à la Coq au Vin, schmelzende Keulen an Schwarzwurzel und Spinat	90
<b>Miéral Poularde aus der Bresse</b> getrüffelt im Schmortopf (für 2 Personen)	240
<b>Ente aus Nantes</b> an Rot-Wein « Girardet » (für 2 Personen)	200
<b>Käse</b> frisch und reif	40
<b>Williams-Birne aus dem Wallis</b> als vereister Cocktail mit Pistazien pur	35
Eis-Schatulle aus <b>sizilianischen Blut-Orangen</b> , intensive Schokolade und säuerliche Mandeln	40
Millefeuille aus <b>Mango</b> und Kokos-Nuss, an Rum Alpinist aromatisiert	40
Feine Torte von <b>Äpfeln</b> , an Calvados karamellisiert (2 Personen)	70
<b>Mandarinen</b> und <b>Limetten</b> Soufflé (2 Personen)	60

**Für das Mittagessen von Dienstag bis Freitag bieten wir Ihnen ein Menü für 240 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.