

ÉTÉ 2023




RESTAURANT

HÔTEL DE VILLE

CRISSIER

FRANCK (fg) GIOVANNINI

N°56



ENTDECKUNG MENU
VON 340 CHF
8 GERICHTE
KOMPONENTEN DER BESTEN
PRODUKTEN VOM MOMENT

GASTRONOMISCHE MENÜ

CHF 410

Delikatesssalat vom **blauen Hummer** nach « César » Façon
krokanter Kopfsalat an Lavaux-Trester



Zarte Häppchen aus **Tomaten vom nördlichen Waadtland**
an Mozzarella von Cuarnens abgeschmeckt mit pikanter Avocado

Auflauf von **grünen « Biscotte » Bohnen aus Vinzel**
Kaviarwölkchen Oscietra Selektion

Ravioli aus **Sommer-Pilzen** und **Pfifferlingen** an Petersilie
zarter Saft an Amigne de Vétroz

Filets von **Rotbarbe** knusprig an Basilikum aus Orny
krokante Zucchini an Pesto

Mariniere von **Bouchot-Muscheln** mit Fenchel-Splittern
abgelöscht an Dézaley und Jorat-Safran

Filet Mignon vom **Lamm der Hochalpen** gegrillt à la « BBQ »
Reduktion an geräuchertem Paprika und Schwarzen Tomaten aus der Krim



Käse frisch und reif



Duett aus **gelben und weissen Pfirsichen**
an Zitronenperlen erfrischt und karamellisierten Mandeln

Eis-Sablé von den **Orangenhainen im Wallis**
mit Feigen aus der Provence und Abricotine

Die Naschereien der Saison

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 240. 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