

HERBST 2023



RESTAURANT

HÔTEL DE VILLE

CRISSIER

FRANCK (fg) GIOVANNINI

N°57



ENTDECKUNG MENU

VON 340 CHF

8 GERICHTE

KOMPONENTEN DER BESTEN

PRODUKTEN VOM MOMENT



GASTRONOMISCHE MENÜ

CHF 410

Eisige Marinière von **Herz-** und **Messermuscheln**
an Liebstöckel und Kaviar Ossietra Selektion



Tarte von **Gänseleber**
herbstliche Wurzelgurken mit Gletscher-Balsamico

Jakobsmuscheln karamellisiert an Dézaley Grand Cru
Blütenstände an Petersilien-Öl mariniert

Überraschungs-Ei mit **weissen Trüffeln aus Alba**
Spinatsprossen und Pökeln-Splittern aus dem Wallis

Filets von **Seezunge** zart in Chasselas-Körnern gedünstet
leichte Reduktion und säuerliches Chutney

Ravioli von **Langousten** und geräuchertem Butternuss
Saft aus den Schalen an Paprika und Kopfsalat

Auswahl der besten **Wildstücke** des Tages



Frischem und gereiftem **Käse**



Puck von **Clementinen** mit Schokolade
in « Schwarzwälder » Façon

Zarte Spitzen aus kandierten **Gala-Äpfeln**
Eis-Creme an Calvados und Karamell

Naschereien

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