



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



		ENTDECKUNG MENU			
		VON 315 CHF			
		8 GERICHTE			
		KOMPONENTEN DER BESTEN			
		PRODUKTEN VOM MOMENT			

ESTIVALE 2022

GASTRONOMISCHE MENÜ

CHF 390

Presse von **Egli-Filets aus dem Genfersee** leicht tomatisiert
Knusprige Zucchini an Dézaley aus dem Chablais



Schmackhaftes Bretzeli aus **Garten-Erbсен**
An Bündnerfleisch aus den Walliser Alpen abgeschmeckt

Crêpe an **grünen Bohnen aus dem Kanton** elegant zubereitet
Gemüsesaft an Ossietra Kaviar betont

Weicher Puck aus **Eierschwämmli** und jungem Lauch
Späne von Tête de Moine und Thymianblüten

Filet von **Rotbarbe** knusprig an « violetten » Artischocken aus Italien
Kräftige Reduktion an Cépage d'Or abgeschmeckt

Medaillons vom **blauen Hummer** im Ofen gedünstet
Koralle-Blättli und schmackhafte Bouillon an Basilikum

Lammrücken an Speck vom Land karamellisiert
Kandierte Aubergine an schwarzem Knoblauch
vom nördlichen Waadt-Kanton parfümiert



frischem und gereiftem **Käse**



Efrischender Cocktail nach « Milkshake » Façon
an **Cléry-Erdbeeren** und Zitronenperlen

Gefrostete Schatulle mit den ersten **Himbeeren** der Saison
Kleine rote Früchte in Schapps mariniert

Die Naschereien der Saison