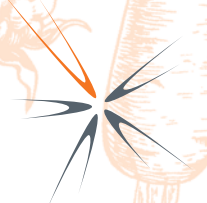




N° 33
ÉTÉ
2018



B.VIOLIER
RESTAURANT
DE L'HÔTEL DE VILLE
CRISSIER · SUISSE

SOMMERKARTE 2018 VON FRANCK GIOVANNINI

CHF

| | |
|---|-----|
| Spindel von Waadtländer Rispentomaten , verfeinert mit Basilikum und Wein aus dem Lavaux _____ | 60 |
| Streifen vom Taschenkrebs aus Reusenfang , veredelt mit Ossietra-Kaviar, jodierte Veloute mit knackigem Fenchel _____ | 95 |
| Königslangusten am Stück gebraten, Vinaigrette mit Vino Santo und Saisongemüsen aus unserer Region _____ | 120 |
| «Vitellus» bedeckt mit Steinpilzen und Pfifferlingen , Reduktion mit Petite Arvine _____ | 80 |
| Froschfrikassee , begleitet von Parcheminbohnen und einem Jus von Gartengemüsen _____ | 90 |
| Leichte Nage von Miesmuscheln in Chasselas geöffnet, mit Safran vom Jorat parfümierte Krapfen _____ | 70 |
| Filets der Streifenbarbe , knusprig gebraten, Kapernäpfel und delikates Fumet mit Zitrusfrüchten und Verjus von Féchy _____ | 80 |
| Goldbrasse , Trio von karamellisierten Zucchetti, mit Zitronenperlen gewürzte cremige Bouillon _____ | 90 |
| Steinbuttrücken von der Atlantikküste , an der Gräte gebraten, sommerliche Garnitur von Oliven und Kräutern _____ | 100 |
| Medaillons von bretonischem Hummer , im Panzer gegart, Tempura mit Sommergemüsen an Corail _____ | 110 |
| Filet vom Rind aus der Region der Pléiades , grilliert, mit grünem Pfeffer, geschmolzene Kartoffeln an Oregano und Paprika _____ | 95 |
| Lammrücken aus den Hautes-Alpes , am Knochen gebraten, Kartoffeln Dauphine mit Kräutersenf und Petersilie _____ | 110 |
| Kalbsbries-Nüsschen , mit Butter aus Penthéréaz gebraten, Reduktion mit Saisonpilzen _____ | 85 |
| Ente Nantais , rosa gebraten, mit einem Lie von Chambertin (2 Personen) _____ | 200 |
| Jungente Rouennais , mit Merlot und Himbeeressig von Sévery überglänzt _____ | 100 |
| Bresse-Poularde , im Ofen gebraten, mit Steinpilzen und Pfifferlingen an einem mit Trocken-beerenauslese montierten Pilzjus (2 Personen) _____ | 220 |
| Auswahl von frischem und gereiftem Käse _____ | 35 |
| Knusperschälchen mit Luizet-Aprikosen parfümiert mit Zitronenmelisse _____ | 35 |
| Erfrischende Suppe von weissen Pfirsichen mit Limonen und gerösteten Mandeln _____ | 30 |
| Geeiste Windbeutel mit Himbeeren aus der Region , leichter Schokoladeüberzug mit Vanille «Bourbon» _____ | 42 |
| Knackiges Kissen mit roten Früchten aus der Region , sämige Creme mit Pistaziensplittern _____ | 40 |
| Aprikosensoufflé , mit Limonen aromatisiert (2 Personen) _____ | 70 |

Wenn Ihnen nur eine beschränkte Zeit zur Verfügung steht, bieten wir Ihnen für die Mittagessen von Dienstag bis Freitag die Möglichkeit eines «Menu Rapide» zu CHF 195. 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