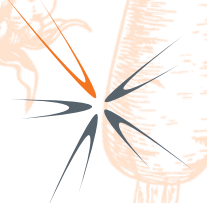




N° 33
ÉTÉ
2018



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