



RESTAURANT
HÔTEL DE VILLE
CRISSIER
FRANCK (fg) GIOVANNINI

ESTIVALE 2019
— N° 37 —

DIE KARTE

CHF

Velouté von Berner Rosen-Tomaten , mit Basilikum gewürzt und knackigen Saisongemüsen _____	60
Vinaigrette mit jungen Makrelen , an Chasselas mariniert, Mousseline von frischen Erbsen und Bohnen _____	75
Hummermedaillons zubereitet als Escabèche, Spinat-Spinnen an Essig von Sévery _____	110
Scheiben vom Taschenkrebs aus Reusenfang , mit Ossietra-Kaviar und delikater Weissweinsauce _____	100
«Sphères» mit Eierschwämmen und Auberginen , leichte Creme, mit Petite Arvine parfümiert _____	80
Froschfrikassee , serviert mit den ersten Bohnen, Eierschwämmen und knuspriger Tempura _____	95
Spindel mit grünen Bohnen aus der Region , mit Eigelb bepudert, «Kaviar» von Martigues _____	70
Filets der Rotbarbe nach «Melba», begleitet von einem fein tomatisierten Pesto _____	90
Rücken vom Steinköhler , im Dampf gegart, leicht mit Safran und Petersilie gewürzte Bouillon, verfeinert mit Dezaley _____	85
Seezunge von der Atlantikküste , à la meunière zubereitet, mit Zitrusfrüchten und Kapernäpfeln _____	110
Medaillons von bretonischem Hummer , im Panzer gegart, Saisongemüse, kräftige Sauce Coraline mit Folle Blanche und Estragon _____	110
Knusprige Langusten , frische Erbsen aus dem Garten, Mais-Chips, Reduktion von Corail _____	120
Rind aus der Romandie , grilliert, mit wildem Pfeffer, Auberginen-Kaviar _____	100
Lammrücken aus den Hautes-Alpes , Senfsauce mit Syrah aromatisiert, Artischockentarte _____	110
Kalbsbries-Nüsschen , mit confierten Schalotten, schmelzende Kartoffeln mit Pilzen der Saison _____	85
Junges Geflügel aus Jussy , Geflügeljus mit Marsanne, confierte Schenkel im Brickteig _____	95
Ente Nantais , rosa gebraten, Sauce mit Cornalin (2 Personen) _____	200
Jungente Rouennais , mit roten Früchten überglänzt und mit Pulpeux von Sévery aromatisiert _____	220
Bresse-Poularde , im Ofen gebraten, Saisongemüse, Creme von Eierschwämmen (2 Personen) _____	220
Auswahl von frischem und gereiftem Käse _____	35
Knusprige Opaline von Bigarreau - Kirschen , Sorbet von Sauerkirschen und Pistazien _____	40
Drops von edler Schokolade mit Himbeeren aus der Region , verfeinert mit Zitronenmelisse _____	45
Kalte Suppe von Erdbeeren und Waldbeeren , sämige Creme mit Kokos überpudert _____	35
Mille-Feuilles gefüllt mit einem von Citron Malaga parfümiertem Schaum und gerösteten Mandeln _____	45
Soufflé mit Himbeeren und Limonen (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