

RESTAURANT
HÔTEL DE VILLE
CRISSIER
FRANCK  GIOVANNINI

ÉTÉ 2019
— N° 38 —

DIE KARTE

CHF

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Sommerliche Erfrischung von Berner Rosen , mit Basilikum gewürzt | 60 |
| Scheiben vom Taschenkrebs aus Reusengang an Dézaley, veredelt mit Ossietra-Kaviar | 120 |
| Vinaigrette mit junger Makrele mit Chasselas mariniert, Mousseline von frischen Erbsen und Bohnen | 75 |
| Medaillons von Blauem Hummer , als Escabèche zubereitet, junger Spinat mit Essig von Sévery | 110 |
| Raviolos mit Steinpilzen und Pfifferlingen , gehaltvolle Reduktion von Marsanne Spätlese | 80 |
| Marinière von Muscheln aus Mont-Saint-Michel , gedünstet in Plan Blanchette, mit Saisongemüsen | 70 |
| Parchemin-Bohnen aus Vinzel , Garnitur « à l'Impérial », leicht cremiger und fein gesäuerter grüner Gemüsejus | 95 |
| Filets der Rotbarbe auf knusprigem Bett, violette Artischocken, parfümiert mit Blüten aus dem Jorat | 90 |
| Mit Zitronenfleisch karamellierte Seezunge , köstlicher Jus mit Kapernäpfeln | 110 |
| Rücken von wildem Flusslachs , lauwarm serviert, Fond «aux 3 citrons », Zucchetti mit einem Hauch von Anis | 95 |
| Bretonischer Hummer , in seinem Panzer gegart, Tempura mit Sommergemüsen, Sauce Coraline | 110 |
| Königslangusten , mit Maismehl knusprig gebraten, roher und gekochter Fenchel | 120 |
| Rücken vom Lamm aus der Gegend von Sisteron , Jus mit Syrah und Senf nach traditioneller Art | 110 |
| Rindsfilet aus den Pléiades , grilliert, Sauce mit grünem Pfeffer, schmelzende Kartoffeln an Oregano, Ratatouille | 100 |
| Nüsschen von Kalbsbries , mit Butter von Penthérez überzogen, Reduktion von Saisonpilzen | 85 |
| Ente Nantais , rosa gebraten, mit einem Lie von Chambertin (2 Personen) | 200 |
| Jungente Rouennais , mit Merlot und « Pulpeux de framboise du Moulin » glasiert | 95 |
| Bressepoularde , im Topf zubereitet, Steinpilze und Eierschwämme, abgelöscht mit Grain Noble (2 Personen) | 220 |
| Junges Geflügel von Jussy , Schenkel im Brickteig, Saisongemüse, Creme mit Petite Arvine | 95 |
| Auswahl von frischem und gereiftem Käse | 35 |
| Tartelette mit Walliser Aprikosen , Mandelsplitter, Aprikosensauce mit Abricotine verfeinert | 40 |
| Gebäck mit Kirschen und Schattenmorellen , sämige Creme mit Pistazien | 45 |
| Kalte Suppe von gelben und weissen Pfirsichen mit Zitronenmelisse parfümiert | 35 |
| Schokoschale mit Himbeeren und roten Früchten mit Pfefferminze | 45 |
| Soufflé von Aprikosen 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