



— RESTAURANT —

HÔTEL DE VILLE

— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

N°46

ÉTÉ

2021

SOMMERKARTE

Pressée von Tomaten aus dem Norden der Waadt , Zucchetti und Avocado an Balsamico des Alpes	60
Galantine von Eglifilets aus dem Genfersee à l'Impérial, leichte Creme mit Chasselas und von Lauch	95
Makrelenfilets , mit Kapernblüten mariniert, Toasts mit Zitrone und Petersilie	90
Vinaigrette mit Hummer aus der Bretagne an Marc du Lavaux, Mousseline mit gewürztem Corail	100
Tartelettes mit grünen Bohnen aus Vinzel , an ihrem Jus, Ossietra-Kaviar Impérial	95
Knusprige Froschschenkel an Schalotten, Creme von Eierschwämmen und Petersilie	90
Fondant von Sommersteinpilzen und Spinatsprossen, confierte Auberginen und Selleriesplitter	80
Bouchotmuscheln in Dézaley geöffnet, Artischocken und knackige Primeurs	75
Filets vom Steinköhler aus Leinenfang , grilliert, Bohnen aus der Region	95
Knusprig zubereitete Rote Meerbarbe , Reduktion der drei Karotten und Limetten	90
Rücken vom Steinbutt , an der Gräte karamellisiert, feine Nage mit Basilikum und Zitrusfrüchten	100
Hummer , in seinem Panzer mit Corail gegart, Bratensaft mit Colombard verfeinert	110
Erlesene, knackige Langustinen , mit confierten Tomaten, seidige Avocado an Basilikum	120
Lammrücken , mit Senf «à l'ancienne» bestrichen, Auberginen-Chips mit Balti Curry parfümiert	110
Rinds-Mignons aus den Voralpen , süsser Mais und Dauphines mit geräuchertem Paprika	100
Karamellierte Nüsschen von Kalbsbries , mit leicht gesäuertem Pilzfond	85
Jungtaube , mit roten Früchten überglänzt, Schenkel als Tempura serviert	80
Ente Nantais an Rotwein, nach Girardet (2 Personen)	200
Bressepoularde im Töpfchen gebraten, mit Steinpilzen und Eierschwämmen (2 Personen)	220
Auswahl von frischem und gereiftem Käse	35
Kalte Suppe von Pfirsichen und Pistazien, mit Zitronenmelisse aromatisiert	35
Geeiste Paris-Brest mit Heidelbeeren und gesalzenem Karamell (2 Personen)	70
Roten Früchten und Mandeln überpuderte Leckerbissen, Meringues mit Melisse und Zesten	40
Mille-Feuille mit Aprikosen aus dem Wallis , Glace, mit Eisenkraut parfümiert	40
Soufflé mit Aprikosen und Limonen (2 Personen)	60

Wenn Ihnen nur eine beschränkte Zeit zur Verfügung steht, bieten wir Ihnen für die Mittagessen von Dienstag bis Freitag die Möglichkeit eines Menü zu CHF 215. 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