



— RESTAURANT —

HÔTEL DE VILLE

— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

N°47

AUTOMNE

2021

HERBSTKARTE

CHF

Pressée von jungem Lauch und Pastinaken mit Balsamico des Alpes gewürzt _____	60
Streifen der Seespinne aus Reusenfang, mit erfrischendem Anis und Ossietra-Kaviar sélection _____	120
Feine Kügelchen von Gänseleber rot überglänzt, Birnen und Quitten «wie ein Glühwein zubereitet» _____	85
Nage von Herz- und Scheidenmuscheln an Dézaley, knusprige Topinambur und schwarze Perlen _____	110
Überraschungseier mit weissem Gold aus dem Piemont , Spinatsprossen und Selleriesplittern _____	130
Häppchen von Schwarzwurzeln aus der Waadt und Spinat, leichte Creme mit weissem Alba-Trüffel _____	120
Spindel von herbstlichen Steinpilzen und Eierschwämmen , confierte Aubergine an würzigem Pflanzenöl _____	85
Golden gebratene Jakobsmuscheln mit Orangenzesten und den ersten karamellisiertem Herbstgemüsen _____	75
Seeteufel zubereitet Stil Melba mit Kapernäpfeln, gesäuerte Reduktion von Zitronen und Petersilie _____	95
Glattbutt-Rücken von den bretonischen Küsten, an der Gräte gebraten, mit Grain Noble aromatisierte Nage _____	100
Seezunge aus Leinenfang , meunière, herzhafter Jus mit Balti Curry _____	110
Langoustinen auf kleiner Flamme gedünstet, Grünkohl, kräftiger Jus mit Marc du Lavaux _____	120
Blauer Hummer in seinem Panzer gebraten, mit Corail und weissen Trüffeln _____	130
Filet vom Rind aus der Pléiades-Region , grilliert, mit Schalotten und grünem Pfeffer _____	100
Lammrücken aus den Hautes-Alpes , Senf mit frischen Kräutern von Orny _____	120
Knuspriges Kalbsbries mit Steinpilzen und Eierschwämmen _____	90
Bressepoularde , im Ofen gebraten, mit weissem Gold aus dem Piemont (2 Personen) _____	220
Ente Nantais an Rotwein « Girardet » (2 Personen) _____	200
Auswahl von frischem und gereiftem Käse _____	35
Gepuderte Scheiben von Gala-Äpfeln und Klementinen , erfrischendes Sorbet mit confierten Zesten _____	35
Tartelette mit Williamsbirnen aus dem Wallis , Kokos-Eiscreme und Pistazienöl _____	40
Geeiste Leckerei von Pure Origine - Schokolade , begleitet von Zitrusfrüchten _____	40
Soufflé mit Pistazien-Chartreuse (2 Personen) _____	60
Apfelkuchen « Hôtel de Ville » _____	70

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

WILDKARTE

Raffinierte Galantine vom Rehbock mit Gänseleber, junger Lauch aus der Gegend, leicht gesäuert	75
Filet vom Rebhuhn überpudert, Apfel-Chutney mit einem Hauch von Safran	65
Consommé vom Fasan , mit Steinpilzen und Eierschwämmen, Toast mit den confierten Schenkeln	60
Karamellierte Waldschnepe , Stil « Salmis »	130
Schottisches Schneehuhn , überzogen von Senf à l'ancienne mit frischen Kräutern	95
Herbst-Knäckente , mit Grive de Féchy lackiert, wilde Beeren an Fruchtessig	80
Ringeltaube aus den Pyrenäen , zubereitet mit grauen Schalotten, weisse Alba-Trüffel	90
Birkhuhn aus dem Wallis , gebraten mit Petite Arvine Grain Noble	auf Bestellung
Rücken der Alpengämse , mit Oregano gebraten, kräftige Reduktion «Poivrade»	110
Wildschaf aus dem Wallis , gewürzt mit vier Pfeffern, Dauphines von Agria und Zucchetti	120
Rehrücken , in Ofen gebraten, Jus flambiert mit Verdelho	100
Nüsschen vom Rothirsch , rosa grilliert, « wie ein Coq au Vin »	95
Rücken vom Feldhasen , im Topf gebraten, leichte Creme mit Bille de Marsanne	95
Wildhase à la Royale « Hôtel de Ville »	100
Blätterteigkuchen mit Waldschnepe oder Feldhase , parfümiert mit Folle Blanche	auf Bestellung
Unser Wild stammt aus der Schweiz , aus Frankreich , Deutschland , Österreich sowie aus Grossbritannien .	

SIE HABEN AUCH DIE MÖGLICHKEIT
EIN EXCLUSIVES WILDMENÜ ZU GENIESSEN,
WELCHES AUS DEM AKTUELL VERFÜGBAREN WILD
ZUSAMMENGESTELLT WIRD