

veau caneton rouennais  
 petite Arvine  
 des **menu 2020** **été** <sup>(fg)</sup> boeuf  
 Trois-Lacs cardinal des mers **figues** du  
 canton  
**canard** haricots verts abricots  
**nantais**  
**bolets** féra du Léman rougets  
**chips écarlates**  merlu de petit bateau **de Roche**  
 moules - **agneau** **orangers**  
 de Bouchot **chips d'Agria** **du Valais**  
<sup>(fg)</sup> mozzarella de Cuarnens  
**friandises** **N°43** **carte**  
 **chanterelles** **fromages**  
 homard <sup>(fg)</sup> breton  
 tempura <sup>(fg)</sup> perches poisson Bleu  
**cerises** du Léman **poularde de Bresse**  
 langoustines **grenouilles**  **tomates**



— RESTAURANT —  
**HÔTEL DE VILLE**  
 — CRISSIER —  
 FRANCK <sup>(fg)</sup> GIOVANNINI

## SOMMERKARTE 2020

|   |     |
|---|-----|
| Murmeln von <b>Berner Rosen - Tomaten</b> , gewürzt mit edlem Basilikum, Mozzarella von Cuarnens                                | 60  |
| Kalt servierte <b>Felchen aus dem Genfersee</b> , an Chasselas, Perlen von Kaviar, knackiger Fenchel                            | 100 |
| Vinaigrette vom <b>Blaufisch</b> mit Erbsen aus dem Garten, Nage mit leichtem Zitronenaroma                                     | 90  |
| <b>Hummermedaillons</b> , mit Corail mariniert, fein gewürzte Guacamole und Sprossen der Saison                                 | 110 |
| Moelleux von <b>Steinpilzen</b> und Auberginen, mit Schinken aus dem Greyerz verfeinert, Spänen von Maréchal                    | 80  |
| <b>Frosch-Frikassee</b> an Petersilie, reichhaltiger Jus mit Petite Arvine und Pfifferlingen                                    | 95  |
| Verführerische <b>Bouchot-Muscheln</b> , geöffnet mit Wein der Region, Tempura und junge Karotten mit Safran von Jorat          | 70  |
| <b>Parchemin-Bohnen « Biscotte »</b> , mit Ossietra-Kaviar, Knuspergebäck und Gemüse-Velouté                                    | 90  |
| <b>Streifenbarbe</b> nach « Melba », kräftige Sauce mit Dézaley, Spinat von Noville   | 95  |
| Rücken vom <b>Seehecht</b> , im Dampf gegart, leicht tomatisierte Bouillon von Artischocken « poivrade Barigoule »              | 90  |
| Karamellierte <b>Seezunge</b> mit Zitrusfleisch, feiner Jus mit Kapernäpfeln und Pfefferkörnern                                 | 100 |
| <b>Eglifilets aus dem Genfersee</b> nach Art des Hauses   | 80  |
| <b>Bretonischer Hummer</b> in seinem Panzer gebraten, Reduktion mit Pure Malt de Féchy flambiert                                | 110 |
| <b>Langustinen</b> , mit Basilikum gebraten, Blumenkohlspäne und Coraline mit Pesto   | 120 |
| <b>Lammrücken von den Hautes-Alpes</b> , mit Senf « Noire de Crimée » bestrichen und Thymian veredelt                           | 110 |
| Medaillon vom <b>Rind aus der Gegend</b> , nach Barbecueart gegrillt, confierte Schulterstreifen, Chips von geräucherten Agrida | 100 |
| Nüsschen von <b>Kalbsbries aus der Drei-Seen-Region</b> , knusprig gebraten mit Steinpilzen und Pfifferlingen                   | 85  |
| <b>Jungente Rouennais</b> , mit Cornalin überglänzt, Feigen-Chutney   | 100 |
| <b>Ente Nantais « Frédy Girardet »</b> (2 Personen)   | 200 |
| <b>Bressepoularde</b> , im Töpfchen gebraten, Sommerpilze mit Grains Nobles abgelöscht (2 Personen)                             | 220 |
| Auswahl von frischem und gereiftem <b>Käse</b>  | 35  |
| Catalane von <b>Kirschen</b> und Pistazien « wie ein Clafoutis », Sorbet mit Kirsch aromatisiert                                | 40  |
| Schale mit <b>Walliser Aprikosen</b> , erfrischendes Sorbet mit Limetten und Abricotine de Saxon                                | 35  |
| Geeiste Suppe von <b>gelben und weissen Pfirsichen</b> , Splitter von Eisenkraut-Crumble  | 35  |
| <b>Feigentarte</b> , karamellisiert mit Calvados-Glace (2 Personen)   | 80  |
| Soufflé mit <b>Aprikosen</b> und Limetten (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 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