

menu
2020

endives
poularde
de Bresse

veau

Saint-Jacques

sole de

petits bateaux

chasse

tourteau de casier

perdreaux

celtanes

chocolat pure origine

chamois Alpin

tétras lyre valaisan

or blanc du Piémont (fg) *lagopède d'Écosse*

automne

chanterelles *chevreuil*

poule faisane **brocard**

truffes blanches (fg) *poires Williams* **au**

sarcelle **foie gras**

baies rouges *bécasse des bois*

N°44 **carte**

friandises *palombe*

gris

lièvre brun **bolets**

saint-pierre **mouflon**

courge *du Valais*



— RESTAURANT —
HÔTEL DE VILLE
— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

HERBSTKARTE

CHF

Vinaigrette mit Lauch und Celtiane-Kartoffeln aus der Waadt, mit Balsamico des Alpes verfeinert	60
Streifen der Taschenkrebs , Endivien von Penthéréaz und Zitronenperlen à l'Impérial	120
Kugel von Gänseleber mit Bille de Marsanne überglänzt, knusprige Brezel mit drei Äpfeln	85
Nage mit Herz und Scheidenmuscheln , aufgefrischt mit Dill und jungem Fenchel an Chasselas	95
Überraschungsei mit weissem Gold aus dem Piemont , Spinatsprossen und knackiger Sellerie	130
Spindel mit Lauch, Wurzelgemüse der Saison mit weissen Trüffeln und Gruyère aus den Voralpen	120
Gemüseravioli von Steinpilzen und Eierschwämmen an einer Creme mit Pinot Gris	80
Jakobsmuscheln mit Orangen zesten karamellisiert, Schwarzwurzeln aus der Region mit Dézaley abgelöscht	75
Filet vom Petersfisch mit Trauben aus dem Lavaux gratiniert, mariniert mit Grain Noble und Zitronenmelisse	100
Rücken vom Glattbutt , im Dampf gedünstet, Herz und Scheidenmuscheln an Sauvignon aus der Genfersee-Region	95
Seezunge aus Leinenfang , meunière, Gemüse Kohl, Weissweinsauce mit Limetten	110
Langustinen am Stück mit Corail zubereitet, karamellisierter Kürbis mit Petersilie «Géant d'Italie»	120
Bretonischer Hummer im Panzer gegart, kräftige Reduktion mit Galotta	110
Rindsfilet aus der Region , mit vier Pfeffern gegrillt, wilder Oregano	100
Lammrücken von Sisteron mit Senf à l'ancienne eingerieben, knackige Chips	120
Knusprige Nüsschen von Kalbsbries , leichte Creme mit Steinpilzen und Pfifferlingen	90
Bressepoularde im Ofen gebraten, Strudel mit weissen Alba-Trüffeln (2 Personen)	220
Rosa gebratene Ente Nantais an Rotwein « Frédy Girardet » (2 Personen)	200
Auswahl von frischem und gereiftem Käse	35
Geeister Cocktail mit Pure Origine - Schokolade , feine Säure von frischen Clementinen	40
Pistazien-Crêpe mit confierten Williamsbirnen , Sorbet mit Eau-de-vie	40
Erfrischende Suppe von Himbeertrauben , mit Cornalin aromatisiert	35
Soufflé Pistazien-Chartreuse (2 Personen)	60
Apfelkuchen « Hôtel de Ville » (2 Personen)	70

Damit Sie ihr Esserlebnis ungetrübt geniessen können, nehmen wir selbstverständlich Rücksicht auf mögliche Allergien. Bitte informieren Sie den Chef de Service bei der Bestellung über Ihre Wünsche.

Bedienung und 7.7% MwSt inbegriffen

WILDKARTE

Raffinierte Galantine vom Rehbock mit Gänseleber, Kürbis und Pfifferlingen, verfeinert mit Balsamico des Alpes _____	75
Brust vom Rebhuhn , mit Petite Arvine überglänzt und mit leichter Säure von Chasselas-Trauben _____	65
Consommé von der Fasanenhenne mit Waldpilzen, Melba mit Sellerie-Stückchen _____	60
Waldschnepfe am Stück gebraten, reichhaltiges Baguette mit Armagnac flambiert _____	130
Schottisches Schneehuhn mit Grive de Féchy überglänzt, wilde Beeren _____	95
Ringeltaube aus den Pyrenäen karamellisiert mit neuen Zwiebeln, Steinpilze und Pfifferlinge an Vin Jaune _____	80
Herbst - Knäckente à l'orange, Chutney von würzigen Früchten, knusprige Chips _____	80
Birkhuhn aus dem Wallis veredelt mit Grain Noble _____ auf Bestellung	
Rehrücken mit Oregano gebraten, leichte Creme mit grünem Pfeffer und Grünkohl _____	100
Wildschaf aus dem Wallis am Knochen serviert, kräftiger Jus, Poivrade und knusprige Dauphines mit Saisongemüsen _____	120
Rücken der Alpen-Gämse rosa gebraten, Reduktion nach « coq au vin à l'ancienne » _____	110
Filet vom Rothirsch , grilliert mit roten Beeren, Rotweinsauce mit Essig von Sévery _____	95
Rücken vom Feldhasen , auf kleiner Flamme gebraten, Emulsion von Bille de Marsanne und Limetten _____	95
Wildhase à la Royale « Hôtel de Ville » _____	100
Blätterteigkuchen mit Waldschnepfe oder Feldhase parfümiert mit Folle Blanche _____ auf Bestellung	

Unser Wild stammt aus der **Schweiz**, aus **Frankreich**, **Deutschland**, **Österreich** sowie aus **Grossbritannien**.

bécasse sarcelle chamois Alpin **chasse** baies chanterelles palombe truffes courge lievre brun Pyrénaïques champignons téttras chevreuil mouflon du Valais lyre valaisan homard breton cerf poires Williams poule faisane chocolat élaphe

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