

N°67



— RESTAURANT —

HÔTEL DE VILLE

— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

HERBST 2025

DIE KARTE

	CHF
Zarte Galantine mit Lauch und Kartoffeln säuerlich an Alpen-Balsamico	80
Eis-Marinière mit Herzmuscheln und Messerscheiden an Dézaley, Blumenkohl an Ossietra Kaviar	130
Enten Foie Gras im Luster von noblen Trauben, Williams-Birne kandiert und Pistazien an Fleur de Sel	90
Austern an Champagner und schwarzen Perlen erfrischt	130
Überraschungs- Eier an weissem Gold aus dem Piemont , Spinatsprossen und Bündnerfleisch	130
Crêpes an weissen Trüffeln aus Alba , Pastinaken krokant und Spänen von Maréchal	120
Pucks aus Pfifferlingen und Steinpilzen , Sellerie-Splitter und Bauern-Speck an Erdrauch	90
Jakobsmuscheln karamellisiert an Clementinen, Chicorée aus Penthéréaz an Zitrus-Düften	80
Filet vom Glattbutt gegrillt an Grünkohl aus Noville, Sabayon an grobkörnigem Senf	100
Pollack natur zubereitet, zarte Crème an Seeigeln und zartem Fenchel im Anis-Parfum	95
Seezunge in der Pfanne « Meunière », Reduktion an Weiss-Wein und frischen Kräutern	110
Medaillons von Langusten bei schwacher Hitze gedünstet, Pastinaken an Petersilien-Öl mariniert	120
Blauer Hummer in seiner Schale geröstet an grauen Schalotten und weissen Alba-Trüffeln	140
Stück vom Rind der Plejaden an grünem Pfeffer gegrillt, Frühgemüse mit Samen aus Sévery	110
Lamm der Hochalpen in geräuchertem Paprika nach BBQ Façon gerieben	120
Kalbsries an gesalzener Butter golden, leichte Crème an Herbst-Pilzen	90
Poularde aus der Bresse im Schmortopf an weissen Trüffeln (für 2 Personen)	240
Ente Nantais « Frédy Girardet » (2 Personen)	220
Käse frisch und reif	40
Fondant aus Crissier-Birnen im Vanille-Aroma, Pistazien krokant am Gin vom Tal	45
Eis-Pucks mit Äpfeln der Blondel-Obstgärten , an Limette und Kokos-Nuss	40
Sorbet Schokolade dunkel intensiv säuerlich an Clementinen und karamellisierten Mandeln	45
Crêpes flambiert « Jérôme » an Zitrus-Obst aus Korsika	45
Pistazien und Chartreuse Soufflé (für 2 Personen)	60
Torte an Gala-Äpfeln und Calvados (für 2 Personen)	70

**Für das Mittagessen von Dienstag bis Freitag bieten wir Ihnen ein Menü für 260 CHF an,
das Sie in weniger als zwei Stunden genießen können.**

Um Ihr Erlebnis noch unvergesslicher zu machen, sind wir auf Ihre Lebensmittelallergien eingestellt.

Bitte teilen Sie diese dem Maître d'Hôtel bei der Aufnahme Ihrer Bestellung mit.

Unsere Brote werden bei jedem Service von unserem Bäcker auf handwerkliche Weise mit Natursauerteig hergestellt.

Einige seltene Produkte könnten uns leider fehlen.

Service und Mehrwertsteuer 8,1% inbegriffen.