

2025



GUIDE MICHELIN



GAULT & MILLAU



LA LISTE



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE



LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE



RELAIS &
CHATEAUX



— RESTAURANT —

HÔTEL DE VILLE

— CRISSIER —

FRANCK  GIOVANNINI

DAS BESTE AUS DER JAGD

WILDMENÜ

6 GERICHTE CHF 440.-

Pressée von jungem **Rehbock** an Foie Gras
Kandierte Zwiebel und Chips
von roten Rüben feinstsäuerlich
90

Vitello von der **Ringeltaube** an Petersilie
Splitter aus Blumenkohl und Kappern-Blüten
80



Médaillons vom **Rothirsch** gegrillt an noblen Trauben
Chicorée aus Penthéréaz und Clementinen-Aroma
95

Delikatess Pastete vom **Wildschwein**
An weissen Alba-Trüffeln und Spinatsprossen
110

Crêpe mit **Rebhuhn** und Grünkohl
Sabayon an grobkörnigem Senf parfümiert
90

Hase à la Royale « Hôtel de Ville »
100

Filet vom **Schneehuhn aus Schottland**
À la Coq au Vin an Pinot de La Côte
100

Waldschnepfe mit Herbstpilzen überbacken
Ragout aus Keulen und Stangensellerie
130

Gämse aus den Alpen gespickt Façon « Poivrade »
Kürbis Ravioli und geröstete Schwarzwurzeln
120



Käse frisch und reif



Duo von gerösteten **Haselnüssen aus dem Piemont**
Mit Fruchtfleisch aus Zitrusfrüchten

Fondant mit **Birnen aus Crissier** im Vanille-Aroma
Pistazien krokant am Gin de la Vallée

Naschereien

Unser Wild kommt aus der Schweiz, Frankreich, Deutschland,
Österreich und dem Vereinigten Königreich.

Bedienung und 8.1% MwSt inbegriffen

JE NACH ANGEBOT

Cordon bleu von **Wildtaube**
an weissem Gold aus dem Piemont
110

Gämse an grünem Pfeffer
110

Wildente an rotem Obst
90

Rücken vom **Feldhasen** in der Schwenkkasserolle
95

Birkhuhn aus dem Wallis im Schmortopf
Auf Bestellung

Blätterteigtorte von der **Waldschnepfe**
oder **Hase** auf meine Art
Auf Bestellung