

N°69



— RESTAURANT —

# HÔTEL DE VILLE

— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

PRINTEMPS 2026

# FRÜLINGKARTE

CHF

---

<b>Spargel</b> mit Vinaigrette, gepudertem Ei und Spänen von mildem Gruyère	90
<b>Enten Foie Gras</b> im Safran-Aroma, säuerliches Rhabarber-Chutney an Essig von Sévery	95
Eis Marinière von <b>Féra aus dem Genfersee</b> mit Wein aus der La Côte, knuspriger Fenchel mit Melisse	90
<b>Seespinne</b> in Champagner mit Osciette-Kaviar	130

---

Tarte mit <b>Morcheln</b> und jungem Lauch, in Weisswein aus Satigny mariniert, Tempura und Spinat-Sprossen	95
Hörnchen mit <b>Erbsen und Karotten</b> , Gartensaft und Ossietra-Imperial-Kaviar	110
Knuspriger <b>grüner Spargel</b> , Waffel und Schweinebauch-Splitter vom Bauernhof	90
<b>Froschfrikassee</b> mit grauen Schalotten, Petersilie und saisonalen Pilzen	110

---

Karamellierte <b>Seezunge</b> à la « Meunière », Törtchen mit Zucchini an Oliven und Thymianblüten	110
Gegrilltes <b>Makrelenfilet</b> mit grünen Spargelspitzen aus Saillon, Reduktion an Dézaley und Senfkörnern	95
Gedünsteter Rücken vom <b>Glattbutt</b> , violette Artischocken auf Basilikum.“	100
<b>Langusten</b> mit frischen Kräutern aus Orny, Mangold aus dem Kanton und Béarnaise-Sauce mit Koralle	120
<b>Hummer</b> in der Schale geröstet auf Spargel aus dem Rhonetal mit Estragon	130

---

<b>Filet Mignon</b> oder <b>Kalbskotelett</b> zubereitet mit Morcheln und Frühgemüse	120
Stück vom <b>Rind « Balsiger »</b> gegrillt mit Pfeffer, Senfkörnern und Petersilie	110
Karamellierte <b>Kalbsbriesnüsse</b> mit Waldaromen	90
<b>Kälberschenkel</b> -Confit mit Frühlingspilzen (für 2 Personen)	200
<b>Jungtaube aus der Bresse</b> an Balti-Curry Keulen-Ravioli und karamellisierter Blumenkohl	95
<b>Hühnchen vom Land um den Genfersee</b> in Vin Jaune und Morcheln gegart	120
<b>Nantes-Ente</b> , in Rotwein geschmort « Girardet » (2 Personen)	220

---

Frische und gereifte <b>Käseauswahl</b>	45
---	----

---

Eis am Stiel mit <b>Rhabarber aus Noville</b> , Zitruschalen und Amaretto	40
Schokoladentuille mit <b>Gariguetten-Erdbeeren</b> und Verveine-Infusion	45
Gefrorene « Tarte au <b>Citron</b> » mit Baiser-Splittern	40
Knusprige <b>Nougatine</b> , aromatisiert mit Vanille und Grapefruit	45
Flammierte Crêpes « Jérôme » mit <b>roten Beeren</b> und karamellisierten Mandeln	50
<b>Erdbeer</b> -Soufflé und Limonen (2 Personen)	60

---

**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.