

N°72



— RESTAURANT —

HÔTEL DE VILLE

— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

AUTOMNE 2026

DIE KARTE

	CHF
Galantine vom Herbstgemüse , mit Balsamico und Petersilie verfeinert	85
Foie Gras , glasiert mit Merlot aus dem Tessin, Kandierter Kürbis und Entenbrust mit süssen Zwiebeln	90
Gezupftes Taschenkrebsfleisch aus Reusen mit ausgewähltem Kaviar und knackigem Fenchel	120
Austern aus Marennes-Oléron , pochiert in «Blanc de Blancs» mit Kaviar	130
Eier «Surprise» mit weissen Trüffeln aus Alba, Junger Blattspinat und Räucherspeck Valentin Chappuis	140
Geflügel aus Jussy und junger Lauch, Verfeinert mit weissem Trüffel aus dem Piemont	120
Crêpes von Pfifferlingen und Steinpilzen , aromatisiert mit Petite Arvine und Stangensellerie	95
Karamellierte Jakobsmuscheln mit Chasselas und grobkörnigen Senfkörnern	90
In Champagner marinierter Steinbuttrücken , Randen und Blumenkohl mit Ossietra-Kaviar	140
Gegrilltes Pollackfilet mit Chicorée aus Penthéréaz, Ravioli mit «Grain Noble» -Trauben	95
Seezunge «Meunière», Reduktion von Weisswein und frische Kräuter aus Orny	110
Langustinen mit Sichuan-Pfeffer aus Chavornay, Schwarzwurzel-Frikassee, Petersilie und Koralle	120
Blauer Hummer in seiner Schale geröstet an grauen Schalotten und weissen Alba-Trüffeln	140
Gegrilltes Rindfleisch von den Pléiades mit grünem Pfeffer, zartschmelzende Grünkohl-Tortellini	110
Lammrücken aus den Hautes-Alpes , zubereitet nach Art eines «Coq au Vin»	120
Kalbsries an gesalzener Butter golden, leichte Crème an Herbst-Pilzen	95
Geflügel aus Jussy aus dem Cocotte mit weissen Trüffeln	130
Ente Nantais « Frédy Girardet » (2 Personen)	230
Frische und gereifte Käsesorten	45
Praliné von Williams-Birnen aus den Obstgärten «Blondel» mit karamellisierten Mandeln	45
Geeister Palet von Äpfeln aus Crissier , Blättchen aus dunkler Schokolade mit einem Hauch Zimt	45
Erfrischendes Clementinen-Cornet mit Zitruszesten und Kokosnuss	40
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.