



N°71



— RESTAURANT —

HÔTEL DE VILLE

— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

ÉTÉ 2026

DIE KARTE

CHF

Tomaten aus dem nördlichen Waadtland mit Mozzarella, Sardine gegrillt und Kernen-Öl	85
Medaillons von Langusten mit Osciètre-Kaviar Karotten und Spinatsprossen mit Korallen	130
Seespinne an Champagner und Osciètre-Kaviar	140
Féra vom Genfer See mit Dézaley und Barigoule aus violetten Artischocken	95
Bohnen aus Vinzel mit Schweinefleisch aus Lussery-Villars, grüner Soße und geräuchertem Bauchfleisch	90
Ravioli mit Pfifferlingen und Steinpilzen Enten-Brust aus Grandson Reduktion an Petersilie und Lauch	95
Leckere Kegel mit Sommerpilzen und knusprigem Froschfrikassee .	110
Marinière von Bouchot-Muschel an Calamin Avokado-Musselin und Zucchini an Balti-Curry parfümiert	90
Filets von Rotbarbe nach Façon « Café de Paris » Ravioli mit kandierte Auberginen und Petersilie	95
Filet vom Petersfisch an Tomaten von den Gebrüdern Stoll Zucchini-Blüten und Creme « à la Provençale »	110
Gebratene Seezunge nach Müllerin Art, Weißweinsauce mit Zitrone und Petersilie	120
Blauer Hummer mit Basilikum und Spinatsprossen Coraline-Sauce an Pesto	130
Pochierte Langustinen mit Frühlingsgemüse aus Bremblens und einer Korallenemulsion	120
Rind der Gestade des Genfer-Sees mit Basilikum Törtchen mit Pesto und Senfkörnern	110
Filet vom Lamm der hohen Alpen mit grünem Pfeffer Sabayon « Béarnaise » und Auberginen-Kaviar	120
Kalbsbries knusprig an grauen Schalotten, Creme an Eierschwämmli säuerlich	95
Kalbsfilet aus der Drei-Seen-Region mit Pfeffer und frischen Kräutern	100
Junges Geflügel aus Jussy im Schmortopf mit Pfifferlingen und Thymianblüten	95
Ente Nantais an Rotwein, nach Fredy Girardet (für 2 Personen)	230
Käse frisch und reif	40
Wie eine « Pêche Melba » mit Bourbon-Vanille und roten Beeren von Gollion	45
Aprikosen-Sorbet an Matcha-Tee aromatisiert Karamellisierte Mandeln mit Edelbrand aus Saillon	40
Glasierte Kuppel aus Pure-Origin-Schokolade und Feigen	45
Dünne Torte mit Aprikosen und Zitruschalen (für 2 Personen)	70
Flambierte Crêpes « Jérôme » an Erdbeeren « Mara des Bois »	45
Soufflé mit Walliser Aprikosen (für 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 Maitre 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.

Service and VAT 8.1% included.