

2026



— RESTAURANT —

HÔTEL DE VILLE

— CRISSIER —



FRANCK (fg) GIOVANNINI



LE MEILLEUR DE LA CHASSE

WILDMENÜ

6 GERICHTE CHF 440.-

Filet vom **Rehbock** mit karamellisiertem Foie Gras
Säuerliches Birnen-Chutney
mit eingekochtem Birnensaft
90.-

Rebhuhn zubereitet à la «César»
Blumenkohl-Splitter und geräucherte Rebhuhnbrust
80.-



Gegrilltes Stück vom **Rothirsch**
mit Chicorée aus Penthéréaz
und einer «Grain Noble»-Reduktion
95.-

Feuilleté vom **Wildschwein**
mit weissen Trüffeln aus Alba
und knackigem jungem Lauch
120.-

Brust von der **Ringeltaube** mit Petersilie
Schwarzwurzel-Frikassee mit grünem Pfeffer
90.-

Hase à la Royale « Hôtel de Ville »
100.-

Schneehuhn aus Schottland,
glasiert mit grobkörnigem Senf
Kandierte Keulen und Sabayon mit Aromaten
100.-

Crêpe mit **Waldschnepfen**-Ragout
Herbstpilze «à la Périgourdine»
130.-

Rücken vom **Gamswild der Alpen** gespickt « Poivrade »
Ravioli vom Grünkohl und Chips von Agria
120.-



Frische und gereifte **Käsesorten**



Erfrischendes **Clementinen**-Cornet
mit Zitruszesten und Kokosnuss

Geeister **Tiramisu**
Pur Arabica

Naschereien

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

Bedienung und 8.1% MwSt inbegriffen

JE NACH ANGEBOT

Rehrücken mit grünem Pfeffer
110.-

Wildente mit roten Früchten
90.-

Rücken vom **Feldhasen** aus der Schwenkkasserolle
95.-

Birkhuhn aus dem Wallis aus dem Schmortopf
Auf Bestellung

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