

N°68



— RESTAURANT —
HÔTEL DE VILLE
— CRISSIER —

FRANCK  GIOVANNINI

HIVER 2026



ENTDECKUNG MENÜ
360 CHF
8 GERICHTE
KOMPONENTEN DER
BESTEN
PRODUKTEN VOM MOMENT

GASTRONOMISCHE MENÜ

410 CHF

Fransen von **Seespinne** in einer Estragon-Marinade
Lauch krokant an Koralle und Reduktion an Treber von Epesses



Bällchen von **Enten Foie Gras** im Luster von Grive de Féchy
Kandierte Blondel-Äpfel an Obst-Essig

Ravioli mit **Schwein vom Landgut** an Trüffeln und Schwarzwurzeln
Kräftiger Saft nach der Tradition aus dem Perigord und geräucherter Speck

Scheibe vom **Steinbutt der atlantischen Küsten**
Nach Grenobler Façon an Kappernblüten und Zitrone

Mariniere von **Langusten** und kleinen Tintenfischen an Safran
Knusprige Blätter aus Lauch und Gewürzen

Geflügel aus Jussy an frischen Kräutern und Senfkörnern
Keulen schmelzend an süßen Zwiebeln



Käse frisch und reif



Sorbet « Colonel » an Zitrusfrüchten und **Williams-Birnen**
Karamellisierte Pistazien an Branntwein

Eis-Blätter von **Blut-Orangen** an Mandeln
und Schokolade pur

Naschereien

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