

N°72



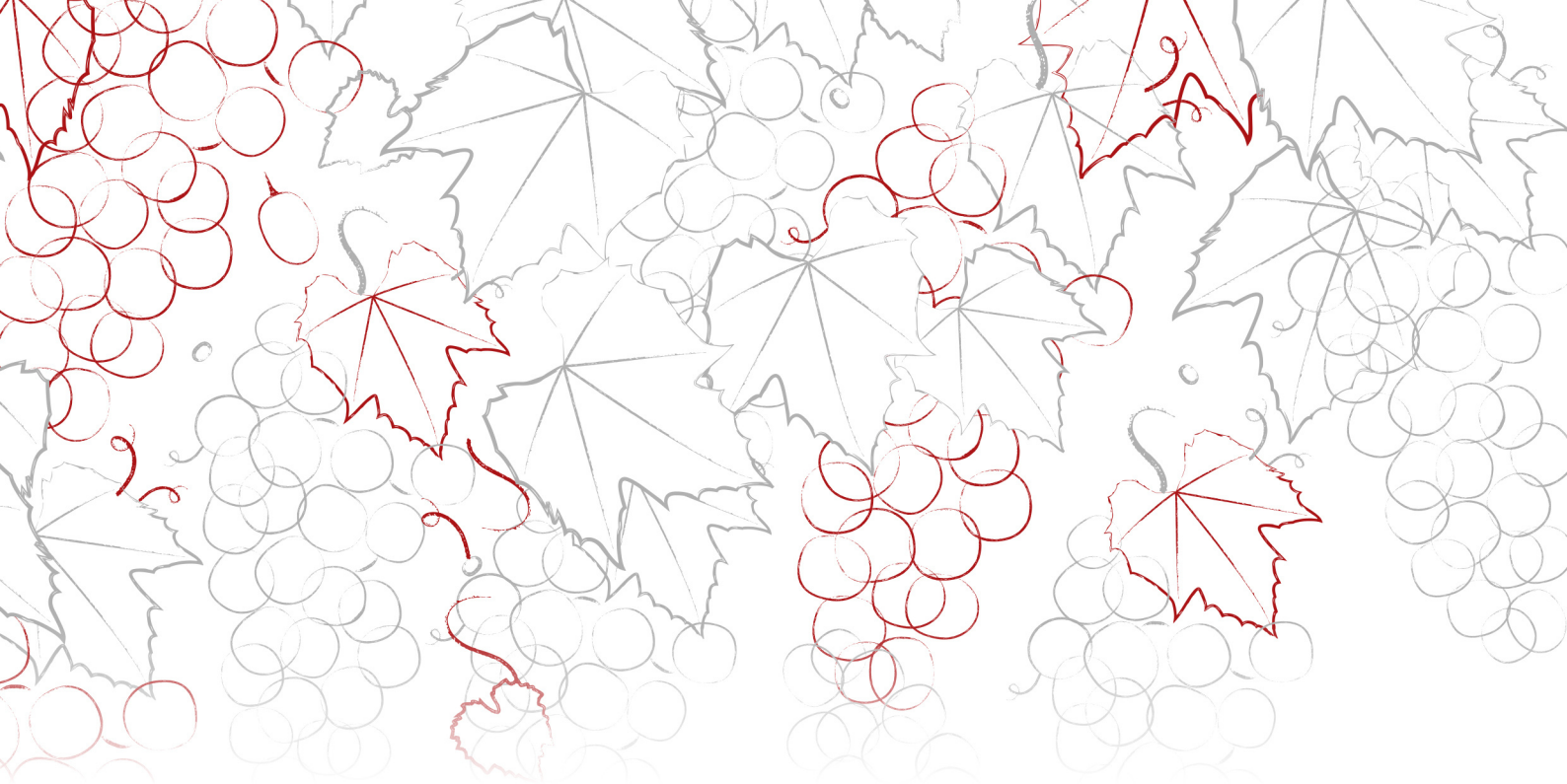
— RESTAURANT —

HÔTEL DE VILLE

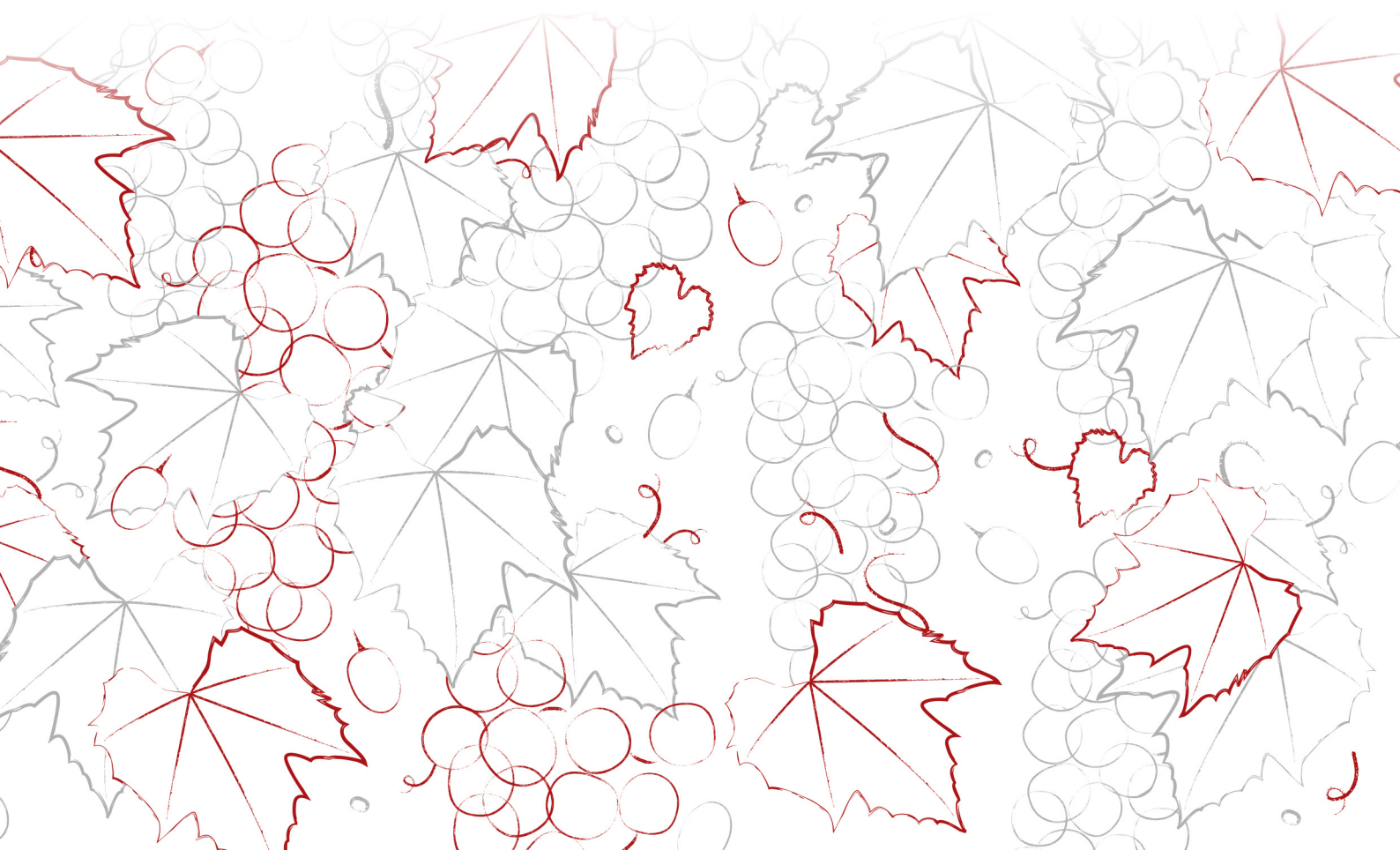
— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

AUTOMNE 2026



ENTDECKUNG MENU
VON 360 CHF
8 GERICHTE KOMPONENTEN
DER BESTEN PRODUKTEN
VOM MOMENT



GASTRONOMISCHE MENÜ

CHF 410.-

Kalte Nage von **kleinen Muscheln** mit Calamin
Knuspriger Fenchel und Petersilie



Foie Gras von der Ente mit Vin cuit aus der Moulin de Sévery
Säuerliches Birnen-Chutney

Karamellisierte **Jakobsmuscheln** auf Lauch
Reduktion mit grobkörnigem Senf

Ei «Surprise» mit weissen **Trüffeln aus Alba**
Junger Blattspinat und Räucherspeck von Valentin Chappuis

In Champagner marinierter **Steinbuttrücken**
Randen-Blumenkohl-Frikassee mit Ossietra-Kaviar

Blauer Hummer mit herbstlichem Wurzelgemüse
Béarnaise mit Hummerkoralle und gratinierten Scheren

Auswahl des **Wildes** des Tages



Frische und gereifte **Käsesorten**



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

Geeister Palet von **Äpfeln aus Crissier**
Blättchen aus dunkler Schokolade mit einem Hauch Zimt

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 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.