



N°71



— RESTAURANT —

HÔTEL DE VILLE

— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

ÉTÉ 2026



ENTDECKUNG MENU
FÜR CHF 360
8 GÄNGE KOMPONIERT
AUS DEN BESTEN
PRODUKTEN DER SAISON



GASTRONOMISCHE MENÜ

CHF 410-

Tomaten aus dem nördlichen Waadtland
mit Mozzarella, Sardine gegrillt und Kernen-Öl



Medaillons von **Langusten** mit Osciètre-Kaviar
Karotten und Spinatsprossen mit Korallen

Bohnen aus Vinzel
mit Schweinefleisch vom Bauernhof aus Lussey-Villars,
grüner Soße und geräuchertem Bauchfleisch

Sommerpilze und Blumenkohl
Stückchen von Trockenfleisch aus Pailly
und Gruyère d'Alpage

Filets von **Rotbarbe** nach Façon « Café de Paris »
Ravioli mit kandierten Auberginen und Petersilie

Marinière von **Bouchot-Muschel** an Calamin
Avokado-Musselin und Zucchini
an Balti-Curry parfümiert

Rind der Gestade des Genfer-Sees mit Basilikum
Törtchen mit Pesto und Senfkörnern



Käse frisch und reif



Italienisches Softeis und **Pfirsiche aus Crissier**
mit Zitruszesten

Aprikosen-Sorbet an Matcha-Tee aromatisiert
Karamellisierte Mandeln mit Edelbrand aus Saillon

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.