

N°70



— RESTAURANT —

HÔTEL DE VILLE

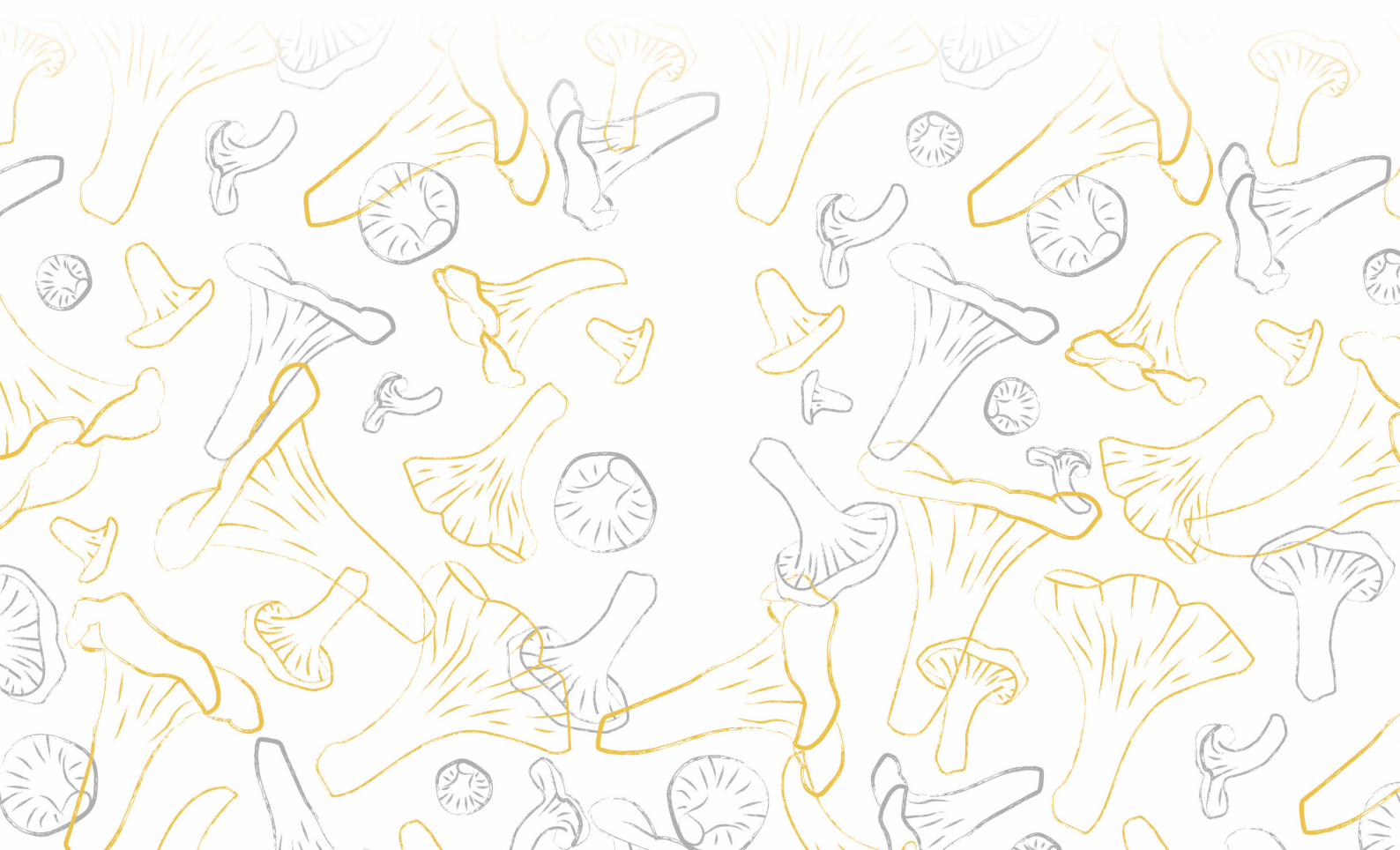
— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

ESTIVALE 2026



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



GASTRONOMISCHE MENÜ

CHF 410

Elegante Rilette vom **Egli-Fisch aus dem Genfer-See**
in einer Basilikum-Marinade
Blumenkohl-Splitter an Pesto



Tomaten aus dem nördlichen Waadtland mit Bauernhofschicken an Aromaten
Speck an Kernen-Öl gegrillt

Häppchen von **Bohnen aus Vinzel** mit Sorgfalt an Kaviar Ossietra
and geräuchertem Felchen-Fisch abgeschmeckt

Fricassée von **Fröschen** an Pfifferlingen und Petersilie
Krokantes Blättli und kandierte Aubergine

Rotbarbe im Paprika-Glanz
Zucchini-Ravioli und leichte Creme an Anchovis

Fransen vom **Taschenkrebs** in einem Hauch von Anis
Fenchel und Reduktion an Chasselas aus Lavaux

Nüsschen vom **Lamm** an Erbsen vom Garten
Pojarski schmackhaft an groben Senfkörnern



Käse frisch und reif



Erfrischendes Sorbet an **Erdbeeren**
und **Himbeeren aus Gollion** an Safran-Blütenstempel aus Jorat

Gefrorene Schwarzwäldertorte an « **Blondel** » **Kirschen**
Sauerkirschen an Schokolade Pure Origine

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.