

N°69



— RESTAURANT —

HÔTEL DE VILLE

— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

PRINTEMPS 2026



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



GASTRONOMISCHE MENÜ

410 CHF

Eis Marinière von **Féra aus dem Genfersee**
mit Wein aus der La Côte
knuspriger Fenchel mit Melisse



Enten Foie Gras natur zubereitet
mit Vinaigrette an weißen Walliser Spargeln
und geräucherter Brust

Hörnchen mit **Erbsen und Karotten**
Gartensaft und Ossietra-Imperial-Kaviar

Tarte mit **Morcheln** und jungem Lauch
in Weisswein aus Satigny mariniert
Tempura und Spinat-Sprossen

Gegrilltes **Makrelenfilet** mit grünen Spargelspitzen aus Saillon
Reduktion an Dézaley und Senfkörnern

Pochierte **Langusten** mit frischen Kräutern aus Orny
Mangold aus dem Kanton und Béarnaise-Sauce mit Koralle

Jungtaube aus der Bresse oder **Geflügel aus Jussy** an Balti-Curry
Keulen-Ravioli und karamellisierter Blumenkohl



Frische und gereifte **Käseauswahl**



Erfrischendes Sorbet mit **Gariguettes-Erdbeeren**
säuerlichen Pistazien und Balsamico vom Gletscher

Eis am Stiel mit **Rhabarber aus Noville**
Zitruschalen und Amaretto

Nasherein

**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, berücksichtigen wir selbstverständlich Ihre Lebensmittelallergien.

Bitte teilen Sie diese unserem Maitre d'Hôtel bei der Bestellung mit.

Unsere Brote werden für jeden Service von unserem Bäcker handwerklich mit Natursauerteig hergestellt.

Einige seltene Produkte könnten gelegentlich nicht verfügbar sein.

Service und Mehrwertsteuer (8,1 %) sind inbegriffen