



— RESTAURANT —

# HÔTEL DE VILLE

— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

N°47

**AUTOMNE**

2021

**ENTDECKUNG MENU**  
**VON 315 CHF**  
**8 GERICHTE**  
**ZUSAMMENGESTELLT MIT DEN BESTEN**  
**PRODUKTEN VOM MOMENT**

# GASTRONOMISCHES MENÜ

390 CHF

Erfrischende Nage von **Herz** und **Scheidenmuscheln** an Dézaley,  
knusprige Topinambur und schwarze Perlen



**Gänseleber** überzogen mit l'Amigne Trois Abeilles,  
Chutney von Äpfeln aus der Waadt, mit Safran von Jorat

**Jakobsmuscheln** gebraten, mit knackigem Fenchel  
Seeigel nach Seemannsart, mit Anis leicht parfümiert

Überraschungsei mit **weissem Gold aus dem Piemont**,  
Spinatsprossen und Selleriesplitter

**Glattbutt-Filet** von den bretonischen Küsten,  
behutsam gegart, kräftige Reduktion mit Chasselas-Trauben

Medaillons von **Langoustinen**, gebraten,  
schmelzender Grünkohl und reichhaltiger Jus mit Marc du Lavaux

**Wildhase** à la Royale « Hôtel de Ville »  
oder  
Rücken der **Alpengämse** Stil Salmis



Auswahl von frischem und gereiftem **Käse**



Geeiste Suppe von **Klementinen** mit Zesten von Limonen,  
mit braunem Zucker karamellierte Mandeln

Tartelette mit **Williamsbirnen aus dem Wallis**,  
Kokos-Eiscreme und Pistazienöl

## Die Naschereien der Saison

**Wenn Ihnen nur eine beschränkte Zeit zur Verfügung steht, bieten wir Ihnen für die Mittagessen von Dienstag bis Freitag die Möglichkeit eines Menü zu CHF 215. Der Service erfolgt innerhalb von rund zwei Stunden.**

Damit Sie Ihr Esserlebnis ungetrübt geniessen können, nehmen wir selbstverständlich Rücksicht auf mögliche Allergien. Bitte teilen Sie dem Chef de Service bei der Bestellung Ihre Wünsche mit.

Unsere hausgemachten Brote werden zweimal täglich frisch hergestellt. Unser Bäcker verwendet ausschliesslich Naturhefe.

Wir bitten Sie um Verständnis, dass seltene Produkte nicht immer erhältlich sind.

Bedienung und 7.7% MwSt inbegriffen