

menu
2020

endives
poularde
de Bresse

veau

Saint-Jacques

sole de

petits bateaux

chasse

tourteau de casier

perdreaux

celtanes

chocolat pure origine

chamois Alpin

tétras lyre valaisan

or blanc du Piémont (fg) *lagopède d'Écosse*

automne

chanterelles *chevreuil*

poule faisane **brocard**

truffes blanches (fg) *poires Williams* **au**

sarcelle **foie gras**

baies rouges *bécasse des bois*

N°44 **carte**

friandises *palombe*

gris

lièvre brun **bolets**

saint-pierre **mouflon**

courge **du Valais**



— RESTAURANT —
HÔTEL DE VILLE
— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

menu téttras lyre valaisan
2020 or blanc du Piémont ^(fg) lagopède d'Écosse
endives **automne**
poularde chanterelles *chevreuil*
de Bresse veau poule faisane brocard
Saint-Jacques ^{truffes} blanches ^(fg) poires Williams au
sole de ^(fg) **sarcelle** foie gras
petits bateaux bécasse des bois **carte**
chasse N°44 ^(fg) *friandises*
tourteau de casier palombe
perdreaux ^(fg) gris
celtanes ^(fg) lièvre brun *bolets*
chocolat pure origine saint-pierre mouflon
chamois Alpin **courge** du Valais

ENTDECKUNG MENU

VON 315 CHF

8 GERICHTE

**ZUSAMMENGESTELLT MIT DEN BESTEN
PRODUKTEN VOM MOMENT**

GASTRONOMISCHES MENÜ

390 CHF

Streifen der **Taschenkrebse**,
Endivien von Penthéreaz und Zitronenperlen à l'Impérial



Gänseleber, überzogen mit Grive de Féchy
Birnen-Trauben-Chutney mit Streifen von roten Rüben

Jakobsmuscheln mit Orangenzesten karamellisiert,
Schwarzwurzeln aus der Region mit Dézaley abgelöscht

Das Überraschungsei mit **weissem Gold aus dem Piemont**,
Spinatsprossen und knackiger Sellerie

Rücken vom **Glattbutt**, im Dampf gedünstet,
Herz- und Scheidenmuscheln an Sauvignon aus der Genfersee-Region

Langustinen im Ofen gegart, gerösteter Kürbis
und Petersilienwurzel, an Fine des Grisons, Sauce mit Corail

Wildhase à la Royale « Hôtel de Ville »
oder
Rücken der **Alpen-Gämse** zubereitet mit wildem Pfeffer



Auswahl von frischem und gereiftem **Käse**



Erfrischendes Sorbet mit **Chasselas-Trauben**
Granité mit einem Parfüm von « coco »

Gestürzte Tarte mit **Gala-Äpfeln**
cremige Glace mit gerösteten Haselnüssen

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 Menüs 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