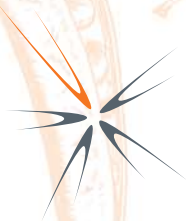




— N° 32 —

ESTIVALE

2018



B.VIOLIER

RESTAURANT
DE L'HÔTEL DE VILLE
CRISSIER • SUISSE

ENTDECKUNG MENU VON 295 CHF
8 GERICHTE
KOMPONENTEN DER BESTEN
PRODUKTEN VOM MOMENT



GASTRONOMISCHES MENÜ 390 CHF

Erfrischende Consommé von **Sommergemüsen aus der Waadt**
veredelt mit Ossiëtra-Kaviar und Verjus von Féchy



Jakobsmuscheln aus dem Atlantik, mariniert mit Zesten von Zitrusfrüchten
Reduktion mit Wein aus dem Chablais

Leichte Creme von **Parcheminbohnen aus Vinzel**
Knuspergebäck, parfümiert mit Rauchfleisch aus der Gruyère-Region

Spindel mit **Eierschwämmen und ersten Erbsen**
würziger Jus, deglaciert mit Gentil Blanc von Chamoson

Filets der **Streifenbarbe** nach «Melba»,
violette Artischocken an frischen Kräutern, Nage mit Chasselas verfeinert

Königslanguste auf kleiner Flamme gegart,
Bouillon von Tomaten aus dem Jura und Walliser Zucchini

Filet vom **Rind aus der Gegend des Genfersees**, rosa serviert,
rassig gewürztes Früchte-Chutney mit feinem Essig aus Sévery



Auswahl von **frischem und gereiftem Käse**



Himbeeren aus der Region, mit Eisenkraut aromatisiert
Granite angereichert mit Cornalin « Combe d'enfer »

In Eau-de-Vie pochierte **Kirschen**, im Schokoring, Griotte-Sorbet
mit knusprigen Pistazien

Die Naschereien der Saison