



# RESTAURANT TIMES GRILL

SERVIERT ZUM MITTAG UND ABENDESSEN

## DIREKT VOM GRILL 1 Beilage inklusive

<b>RIB-EYE STEAK</b>	180 gr	<b>39</b>
<b>LIMOUSINE AUS ST-LEGIER</b>	250 gr	<b>47</b>
Mind. 5 Wochen trocken gereift 1 Sauce nach Wahl		
<b>ENTRECÔTE LIMOUSINE AUS ST-LEGIER</b>	180 gr	<b>42</b>
	250 gr	<b>55</b>
Mind. 5 Wochen trocken gereift 1 Sauce nach Wahl		
<b>SCHWEIZER FILET</b>	180 gr	<b>48</b>
	250 gr	<b>61</b>
Mind. 3 Wochen trocken gereift 1 Sauce nach Wahl		

**Beilagen zur auswahl** : Pommes frites, Salat, gebratener Spinat  
gegrilltes mediterranes Gemüse, frische Tagliatelle mit Kräutern  
hausgemachte Kartoffel-Mousseline

### Sauce zur Auswahl :

Kräuterbutter, Chimichurri, Drei-Pfeffer-Sauce, Roquefort-Sauce

## DIE BESTSELLER

<b>GERÖSTETER MARKKNOCHEN</b>	1 Stück	<b>12</b>
Salzflocken, getoastetes Brot	2 Stück	<b>18</b>
(20 min. Zubereitungszeit)		
<b>TIMES GRILL CAESAR SALAD</b>	Klein	<b>15.50</b>
	Gross	<b>23</b>
Römersalat, Parmesan, Brotcroûtons, geräucherter Speck		
Serviert mit gegrilltem Poulet oder marinierten Garnelen	Klein	<b>21</b>
	Gross	<b>28</b>
<b>SCHWEIZER RINDSTARTAR</b>		<b>28</b>
Messer geschnitten, Chimichuri Gewürz. Mesclun und Pommes frites		
<b>BURGER SLB (ST-LEGIER / BLONAY)</b>		<b>35</b>
Rindsburger, Brot und Käse aus der Region, hausgemachte Sauce, knuspriger Speck, Pommes frites, Salat		

## SUMMERTIMES

### ANTIPASTI TELLER

Italienischer Schinken, gegrilltes Gemüse,  
Tintenfischsalat, Buratta, Rucola

Vorspeise **22**  
Teller mit Beilagen nach Wahl **32**

### LIMOUSINE ROASTBEEF AUS ST-LÉGIER

Estragon-Tartar-Sauce, Kapern und Zwiebeln

Vorspeise **18**  
Teller mit Beilagen nach Wahl **28**

### THUNFISCH-TARTAR

Limette, Koriander, geröstete Ingwer Erdnüsse  
und Frühlingzwiebeln

Vorspeise **21**  
Teller mit Beilagen nach Wahl **31**

### CARPACCIO VON OKTOPUS UND KARTOFFELN MIT GERÄUCHERTEM PAPRIKA

Harissa-Pfeffer, Zitrone und Koriander-Dressing

Vorspeise **22**  
Teller mit Beilagen nach Wahl **32**

## VEGETARISCH

### BLATTSALAT DER SAISON

Mit Bio-Kernen

Klein **9**  
Gross **14**

### SEELAND-TOMATEN-TRILOGIE MIT PARMESAN-STREUSELN

Basilikum, Buratta und Balsamico-Essig

Vorspeise **16**  
Teller **26**

### TROFIE MIT KANDIERTEN AUBERGINEN

Kirschtomaten, Oliven und Feta-Käse

**22**



## GRILLADEN DER WOCHE

### FLEISCH

Tagliata vom Rinder-Entrecôte  
Rucola, Parmesan und Basilikum, Beilagen nach Wahl

**33**

### FISCH

Gegrillte Steinbutt- und Wolfsbarschfilets,  
Langustinenbisque  
Korn Risotto, Beilagen nach Wahl

**31**

## AUSSERGEWÖHNLICHES STÜCK ZUM TEILEN

**SCHWEIZER PRIME RIB** pro Rippe **120**  
**VON LIMOUSINE AUS ST-LÉGIER**

Mind. 3 Wochen trocken gereift  
Stück von ca. 1,2 kg  
Sauce und Beilage nach Wahl  
(2 Saucen und 2 Beilagen pro Rippe inklusive)

## KÄSE & DESSERTS

### DER DEGUSTATIONSTELLER

4 Käsesorten und ihre Beilagen **14**

### HAUSGEMACHTE APRIKOSEN-PISTAZIE-TORTE

Vanilleeis **14**

### CAFÉ GOURMAND

**14**

### HAUSGEMACHTES EIS UND SORBET

Pro Kugel **4.50**

Extra Schokoladensauce **2**

Extra Rahm **2**

**Geschmack Eiscreme**: Schokolade, Vanille, Kaffee,  
Rahmtrauben, Pistache

**Sorbet-Geschmack**: Zitrone, Aprikose, Kirsche, Erdbeere, Kokosnuss

Fleisch & Fischherkunft :

Rind / CH

Thunfisch / FA0071

Oktopus, Steinbutt / ESP, Wolfsbarsch/GR