

moderntimes

HOTEL

SEMAINE DU 29 AVRIL AU 03 MAI 2024

LE BUSINESS LUNCH (ENTRÉE, PLAT & DESSERT) 45.00

ENTRÉE 14.00

ŒUF BIO COCOTE AUX CHANTERELLES, VACHERIN FRIBOURGEOIS,
MOUILLETTE À L'AIL DES OURS

PLAT DU JOUR OU PLAT VÉGÉTARIEN 25.00

VEAU « MARENGO », CHAMPIGNONS ET OLIVES NIÇOISES,
POMMES PERSILLÉES

OU

GNOCCHI DE POMME DE TERRE AU ROQUEFORT,
CÉLERI CROQUANT, NOIX ET PICKLES D'OIGNONS

DESSERT 12.00

TARTE FINE AU POMMES ET MIEL,
CRÈME DOUBLE GLACÉE

LES GRILLADES

LA VIANDE 36.00

ENTRECÔTE PARISIENNE, SUISSE (ENV. 200G), GRILLÉE,
SAUCE « TIGRE QUI PLEURE »
GARNITURE À CHOIX

LE POISSON 39.00

DUO DE SOLE-LIMANDE ET GAMBAS GRILLÉS,
CONSOMMÉ DE CRUSTACÉS À LA FEUILLE DE CITRONNIER,
FENOUIL ET SALICORNE,
GARNITURE À CHOIX

LE TARTARE DE BŒUF SUISSE 29.00

COUPÉ AU COUTEAU, BASILIC, TOMATES SÉCHÉES ET PARMESAN,
POMMES FRITES ET MESCLUN

LES GARNITURES

POMME FRITES

POMME FRITES HUILE DE TRUFFE & PARMESAN +4.00

EPINARDS FRAIS POÊLÉS À L'AIL

POMME PURÉE MAISON AU BEURRE FERMIER

PÂTES FRAÎCHES : TAGLIONI AU BEURRE

ASPERGES VERTES GRILLÉES À L'HUILE FUMÉE +4.00

CAROTTES FANES GLACÉES, RICOTTA FUMÉE

PROVENANCE DES METS

BŒUF, VEAU: SUISSE – SOLE-LIMANDE: HOLLANDE – GAMBAS : VIETNAM

moderntimes

HOTEL

WEEK FROM APRIL 29TH TO MAY 3RD, 2024

THE BUSINESS LUNCH (STARTER, MAIN COURSE & DESSERT) **45.00**

STARTER **14.00**

ORGANIC EGG CASSEROLE WITH CHANTERELLES,
VACHERIN FRIBOURGEOIS CHEESE, MOUILLETTE WITH WILD GARLIC

DISH OF THE DAY OR VEGETARIAN DISH **25.00**

“MARENGO VEAL”, MUSHROOMS AND NIÇOISE OLIVES,
POTATOES WITH PARSLEY

OR

POTATO GNOCCHI WITH ROQUEFORT CHEESE,
CRUNCHY CELERY, WALNUTS, AND ONION PICKLES

DESSERT **12.00**

APPLE AND HONEY TART,
ICED DOUBLE CREAM

GRILL

MEAT **36.00**

ENTRECÔTE PARISIENNE, SWISS (APPROX. 200G), GRILLED,
“CRYING TIGER” SAUCE
SIDE DISH OF CHOICE

FISH **39.00**

DUO OF LEMON-SOLE AND GRILLED PRAWNS,
CONSOMMÉ OF SHELLFISH WITH LEMON LEAF,
FENNEL AND PICKLEGRASS,
SIDE DISH OF CHOICE

SWISS BEEF TARTAR **29.00**

CUT WITH A KNIFE, BASIL, SUN-DRIED TOMATOES,
PARMESAN CHEESE, FRENCH FRIES AND GREEN SALAD

SIDE DISHES

FRENCH FRIES

FRENCH FRIES TRUFFLE OIL AND PARMESAN **+4.00**

PAN-FRIED FRESH **SPINACH** WITH GARLIC

HOMEMADE **POTATO PURÉE** & FARMHOUSE BUTTER

FRESH PASTA: BUTTER TAGLIOLINI

GRILLED **GREEN ASPARAGUS** SMOKED OIL **+4.00**

GLAZED **CARROTS**, SMOKED RICOTTA

ORIGIN OF MEATS & FISH:

BEEF, VEAL: SWITZERLAND – LEMON SOLE: HOLLAND – PRAWNS: VIETNAM