



RESTAURANT TIMES GRILL

SERVIERT ZUM MITTAG UND ABENDESSEN



DIREKT VOM GRILL

RIB-EYE STEAK LIMOUSINE AUS ST-LEGIER	180 gr	39
Mind. 5 Wochen trocken gereift	250 gr	47
ENTRECÔTE LIMOUSINE AUS ST-LEGIER	180 gr	42
Mind. 5 Wochen trocken gereift	250 gr	55
SCHWEIZER FILET	180 gr	48
Mind. 3 Wochen trocken gereift	250 gr	61

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

Sauce zur Auswahl : Kräuterbutter, Chimichurri, Drei-Pfeffer-Sauce, Roquefort-Sauce

DIE BESTSELLER

GERÖSTETER MARKKNOCHEN

Salzflocken, getoastetes Brot	1 Stück	12
(20 min. Zubereitungszeit)	2 Stück	18

TIMES GRILL CAESAR SALAD

Römersalat, Parmesan,	Klein	15.50
Brotcroûtons, geräucherter Speck	Gross	23

Serviert mit gegrilltem Hühnchen oder marinierten Garnelen	Klein	21
	Gross	28

SCHWEIZER RINDSTARTAR

Messer geschnitten, Haselnüsse, Gruyère und Birne Mesclun und Pommes frites		28
--	--	-----------

THUNFISCH-TARTAR

Limette, Koriander, geröstete Ingwer Erdnüsse	Vorspeise	21
und Frühlingszwiebeln	Teller, Beilagen nach Wahl	31

BURGER SLB (ST-LEGIER / BLONAY)

Rindsburger, Brot und Käse aus der Region, hausgemachte Sauce, knuspriger Speck, Pommes frites, Salat		35
--	--	-----------

BUSINESS LUNCH

SERVIERT NUR AM MITTAG VON MONTAG BIS FREITAG

VORSPEISE

Alpen-Serac-Crostini, Cavailon-Melone und italienischem Schinken	12
---	-----------

HAUPTGANG

Kalbs-Osso Bucco mit Salbei Zerquetschte Agria mit Olivenöl und Pilzen	22
---	-----------

DESSERT

Café gourmand	14
---------------	-----------

KOMPLETTES MENÜ

42

SUMMERTIME

ANTIPASTI-TELLER

Italienischer Schinken, gegrilltes Gemüse, Tintenfischsalat, Buratta, Rucola	22
	32
	Vorspeise
	Teller und Pommes frites

LIMOUSINE ROASTBEEF AUS ST.LÉGIER

Estragon-Tartar-Sauce, Kapern und Zwiebeln	Vorspeise	18
	Teller und Beilagen nach Wahl	28

VEGETARISCH

BLATTSALAT DER SAISON

Mit Bio-Kernen	Klein	9
	Gross	14

GURKEN-TOMATEN-GAZPACHO

Serac-Aufstrich mit Olivenöl, Radieschen und Frühlingszwiebeln	Vorspeise	16
	Teller	24

MAILÄNDER SAFRAN-RISOTTO, REGGIANO

Zitronen-Thymianblüten und Zitrusöl	22
-------------------------------------	-----------



GRILLADEN DER WOCHE

FLEISCH

Gegrillter mariniertes Lammspieß "Jaipur", Nostrano in Gurke, Kichererbsensalat mit roten Zwiebeln und Koriander, Beilagen nach Wahl	34
--	-----------

FISCH

Bündner Lachsfilet, Rote Bete mariniert und gegrillt, Blaubeeren, Dill-Hüttenkäse, Beilagen nach Wahl	29
--	-----------

AUSSERGEWÖHNLICHES STÜCK ZUM TEILEN

SCHWEIZER PRIME RIB VON LIMOUSINE AUS ST-LÉGIER	pro Rippe	120
Mind. 3 Wochen trocken gereift		
Für 2 Personen		
Sauce und Beilage nach Wahl (2 Saucen und 2 Beilagen pro Rippe)		

KÄSE & DESSERTS

DER DEGUSTATIONSTELLER	14
4 Käsesorten und ihre Beilagen	

HAUSGEMACHTER MIRABELLEN UND HASELNUSSKUCHEN	14
serviert mit einer Kugel Baileys-Eis	

CAFÉ GOURMAND	14
----------------------	-----------

HAUSGEMACHTES EIS UND SORBET	4.50
Pro Kugel	

Extra Schokoladensauce	2
Extra Rahm	2

Geschmack Eiscrème: Schokolade, Vanille, Kaffee, Pistazie,
Rum-Rosine

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

