



RESTAURANT TIMES GRILL

SERVIERT ZUM MITTAG UND ABENDESSEN

DIREKT VOM GRILL 1 Beilage inklusive

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

GERÖSTETER MARKKNOCHEN	1 Stück	12
Salzflocken, getoastetes Brot	2 Stück	18
(20 min. Zubereitungszeit)		
TIMES GRILL CAESAR SALAD	Klein	15.50
Römersalat, Parmesan, Brotcroûtons, geräucherter Speck	Gross	23
Serviert mit gegrilltem Poulet oder marinierten Garnelen	Klein	21
	Gross	28
SCHWEIZER RINDSTARTAR		28
Messer geschnitten, Saure Pfifferlinge und Gruyère Mesclun und Pommes frites		
BURGER SLB (ST-LEGIER / BLONAY)		35
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

Gegrillte Entenbrust mit Kirschen und Zucchini
Venere Reis, Beilagen nach Wahl

33

FISCH

Gegrilltes Doradenfilet, mariniert in Zitronenconfit und Thymian
Knuspriger Salat, 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, Ente / FR

Thunfisch / FA0071

Oktopus, Steinbutt / ESP, Goldbrasse / GR

