

RESTAURANT TIMES GRILL

Le midi uniquement du lundi au vendredi



timesgrill

LE BUSINESS LUNCH

ENTRÉE / STARTER

Salade César, butternut rôti au miel
Parmesan et copeaux de champignons

Caesar salad, roasted butternut with honey
Parmesan and mushroom pieces

12.00

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Filet mignon de sanglier grillé, jus aux airelles
Mousseline de panais, choux de Bruxelles
et pommes croquettes

Grilled wild boar filet mignon, cranberry juice
Mousseline of parsnips, Brussels sprouts
and potato croquettes.

22.00

DESSERT / DESSERT

Café gourmand
14.00

MENU COMPLET / FULL MENU

42.00

*Prix en CHF, TVA et service compris
Rates in CHF, VAT and service included*

Provenance des mets :
Agneau / UK, Bœuf / CH
Chasse / DE
Sébaste / NOR



* Side dish choice: Cheese Macaroni, Homemade fried Spätzlis, French fries, Pan-fried, fresh spinach with garlic, Botzi pear, red cabbage and chestnuts, Agria mashed potatoes with butter, Season's mushrooms in parsley sauce

LES GRILLADES

VIANDE / MEAT

Filet d'agneau grillé au cumin
Harissa fraîche, garniture à choix *

Grilled lamb fillet with cumin
Fresh harissa dressing, choice of side dish *

34.00

POISSON / FISH

Filet de sébaste grillé, jus d'une bisque
Epinards crus et cuits, aioli, garniture à choix *

Grilled redfish fillet, bisque juice
Raw and cooked spinach, aioli, choice of side dish *

28.00



LES COUPS DE ♥

TARTARE DE BOEUF / BEEF TARTARE

Coupé au couteau, aux bolets, ail, persil et noisettes
Mesclun et pommes frites

Knife cut, with boletus, garlic, parsley and hazelnuts.
Mesclun and French Fries

28.00

VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

Risotto de champignons des bois
Au vieux Gruyère, écume ail doux

Forest mushroom risotto
with old Gruyère cheese and sweet garlic foam

22.00

* Choix de garniture : Macaroni « Moitié-Moitié », Spätzlis Maison poêlés, Pommes frites, Poêlée d'épinards frais à l'ail, Poire à Botzi, chou rouge et marrons, Mousseline d'Agria au beurre, Champignons de saison en persillade

