

RESTAURANT TIMES GRILL

Le midi uniquement du lundi au vendredi



timesgrill

LE BUSINESS LUNCH

ENTRÉE / STARTER

Pâté en croute de chasse maison
Mesclun et pickles

Homemade venison pâté
Mesclun salad and pickles

12.00

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Saltimbocca de dinde à la sauge, jus corsé
Risotto au Gruyère et chanterelles

Turkey saltimbocca with sage, spicy juice
Risotto with Gruyère cheese and chanterelles

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 :
Bœuf, agneau et volaille : CH
Omble chevalier : Islande

* 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

Duo d'agneau : filet grillé servi rosé et épaule confite
Caponata, coulis de poivrons

Pétales d'oignons confits, garniture à choix *

Duo of lamb: grilled fillet (rare) & shoulder (confit)

Caponata, pepper coulis

Confit onions, choice of side dish *

33.00

POISSON / FISH

Filet d'omble chevalier grillé, butternut

Courge Hokkaido et curry vert, garniture à choix *

Grilled artic char fillet, butternut, Hokkaido pumpkin

Green curry, choice of side dish *

27.00



LES COUPS DE ♥

TARTARE DE BOEUF / BEEF TARTARE

Coupé au couteau, poivrons rôtis

Cébettes et ail, pommes frites et mesclun

Knife cut, roasted peppers, spring onions and garlic

French fries and mesclun salad

28.00

VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

Spätzlis à la courge poêlés, roquette

Champignons, écume et copeaux de parmesan

Pan-fried pumpkin Spätzlis, rucola

Mushrooms, foam and parmesan slices

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

