



timesgrill  
MODERNTIMES HOTEL

# CARTE DU RESTAURANT

## SPEISEKARTE

SPÉCIALITÉS DE VIANDES SUISSES RASSIES SUR OS  
GEREIFTE SCHWEIZER FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Prix en CHF, TVA et service compris

Preise in Schweizer Franken, MwSt und Service inklusive

### NOS BOUCHERS SUISSES • UNSERE SCHWEIZER METZGEREIEN



### ALLERGÈNES

*Chère cliente, cher client,  
Sur demande, nos collaborateurs vous  
renseigneront volontiers sur les  
ingrédients présents dans nos plats qui  
sont susceptibles à provoquer des  
allergies ou des intolérances.*

### ALLERGIEN

*Sehr geehrter Gast,  
Auf Wunsch informieren Sie unsere  
Mitarbeiter gerne über Bestandteile  
unserer Speisen, die Allergien oder  
Unverträglichkeiten hervorrufen können.*

### PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

Truffe d'automne : Italie  
Huitre : France  
Cerf : Autriche  
Lièvre : Grande-Bretagne  
Foie gras de canard : France  
Rouget : France  
Loup de mer : France  
Coque : France  
Coquelet : Suisse  
Chevreuil : Autriche  
Chamois : Autriche

### MEAT AND FISH ORIGINS

*Herbsttrüffel: Italien  
Austern: Frankreich  
Hirsch: Österreich  
Hase: Großbritannien  
Foie gras von der Ente: Frankreich  
Rotbarbe: Frankreich  
Seebarsch: Frankreich  
Herzmuschel: Frankreich  
Hühnchen: Schweiz  
Hirsch: Österreich  
Gämsen: Österreich*


## ENTRÉES • VORSPEISEN

	½	1
<b>Feuilles de salades de saison et quelques graines Bio</b> <i>Saisonaler Blattsalat mit Bio-Kernen</i>	9.00	14.00
<b>L'os à moelle rôti, flocons de sel et pain toasté</b> <i>Gerösteter Markknochen mit Salz und getoastetem Brot</i>	12.00	18.00 <i>(20 min. Zubereitungszeit)</i>
<b>L'os à moelle rôti, truffe noire, flocons de sel et pain toasté</b> <i>Gerösteter Markknochen, schwarzer Trüffel, Salz und getoastetes Brot</i>	16.00	22.00 <i>(20 min. cuisson)</i>
<b>Les huitres N°3, fines de claire, Marennes d'Oléron</b> Servies avec pain de seigle au beurre, Vinaigre échalote et citron, 6 pièces <i>Austern Nr. 3 von Marennes-Oléron serviert mit gebuttertem Roggenbrot, Schalotten und Zitrone, 6 Stück</i>	21.00	
<b>Huître, la pièce supplémentaire</b> <i>Für jede zusätzliche Auster</i>	3.50	
<b>Carpaccio de cerf légèrement fumé,</b> Vinaigrette de bolets à l'huile de chardon, racines et baies rouges <i>Leicht geräuchertes Hirschcarpaccio, Vinaigrette von Steinpilzen an Distelöl, Wurzeln und rote Beeren</i>	22.00	
<b>Pâté en croûte de lièvre maison, foie gras de canard et truffe</b> Pickles de champignons <i>Hausgemachte Hasenpastete mit Entenstopfleber und Trüffel, eingelegte Champignons</i>	24.00	
<b>Velouté de butternut au miel du pays,</b> Tartine de bolets au Pata Negra <i>Cremige Kürbissuppe mit Honig aus der Region, Brot mit Steinpilzen und Pata Negra</i>	16.00	

## PÂTES FRAÎCHES & RISOTTO • FRISCHE NUDELN & RISOTTO

<p><b>Butternut grillé, gnocchi de courge poêlés</b> <span style="float: right;">31.00</span>                  Canneberges, noix de pecan et fromage de Jaman  <i>Butternut-Kürbis gegrillt, gebratene Kürbisgnocchi</i>  <i>Preiselbeeren, Pekannüsse, Jaman-Käse</i></p>
<p><b>Risotto de pommes de terre Agria au Vacherin Mont-d'Or,</b> <span style="float: right;">34.00</span>                  Lard paysan et bolets, poireaux  <i>Risotto von Agriakartoffeln mit Vacherin Mont-d'Or-Käse</i>  <i>Bauernspeck und Steinpilze</i></p>

## NOS CLASSIQUES • UNSERE KLASSIKER

	½	1
<p> <b>Times Grill Caesar Salad</b></p>		
<p><b>Laitue romaine, parmesan Reggiano, croûtons et lard fumé</b> <span style="float: right;">15.50</span> <span style="float: right;">23.00</span>  <i>Römersalat, Parmesan, Brotcroutons, geräucherter Speck</i></p>		
<p>Servie avec du <b>poulet grillé</b> ou des <b>gambas marinées</b> <span style="float: right;">21.00</span> <span style="float: right;">28.00</span>  <i>Serviert mit gegrillten Hühnerfilets oder marinierten Garnelen</i></p>		

<p> <b>Le Burger SLB → Saint-Légier-Blonay ←</b> <span style="float: right;">35.00</span></p> <p>Tous nos ingrédients de saison proviennent des artisans du village.  <i>Alle unsere Zutaten der Saison kommen von lokalen Produzenten des Dorfes.</i></p> <p>Pain buns du boulanger, steak de bœuf de Blonay (180g)                  Fromage de Jaman, sauce maison, lard croustillant                  Pommes frites et salade Coleslaw  <i>Rindsburger, Brot und Käse aus der Region, Sauce, Speck, Pommes, Krautsalat</i></p>
<p><b>Avec foie gras de canard grillé</b> (sans bacon) <span style="float: right;">39.00</span>  <i>Mit gegrillter Entenstopfleber (ohne Speck)</i></p>

## MENU ENFANTS • KINDERMENÜ

Jusqu'à 12 ans / bis 12 Jahre

Menu 3 plats / 3-Gang-Menü

19.00

**Salade verte et tête de moine**

*Grüner Salat mit Tête de Moine Käse*

Ou / or

**Velouté de courges**

*Kürbiscremesuppe*

\*\*\*

**Steak haché** 100% bœuf de Saint-Légier grillé, frites et légumes de saison

*Gegrilltes, faschiertes Rindssteak, Pommes Frites und Saisongemüse*

Ou / oder

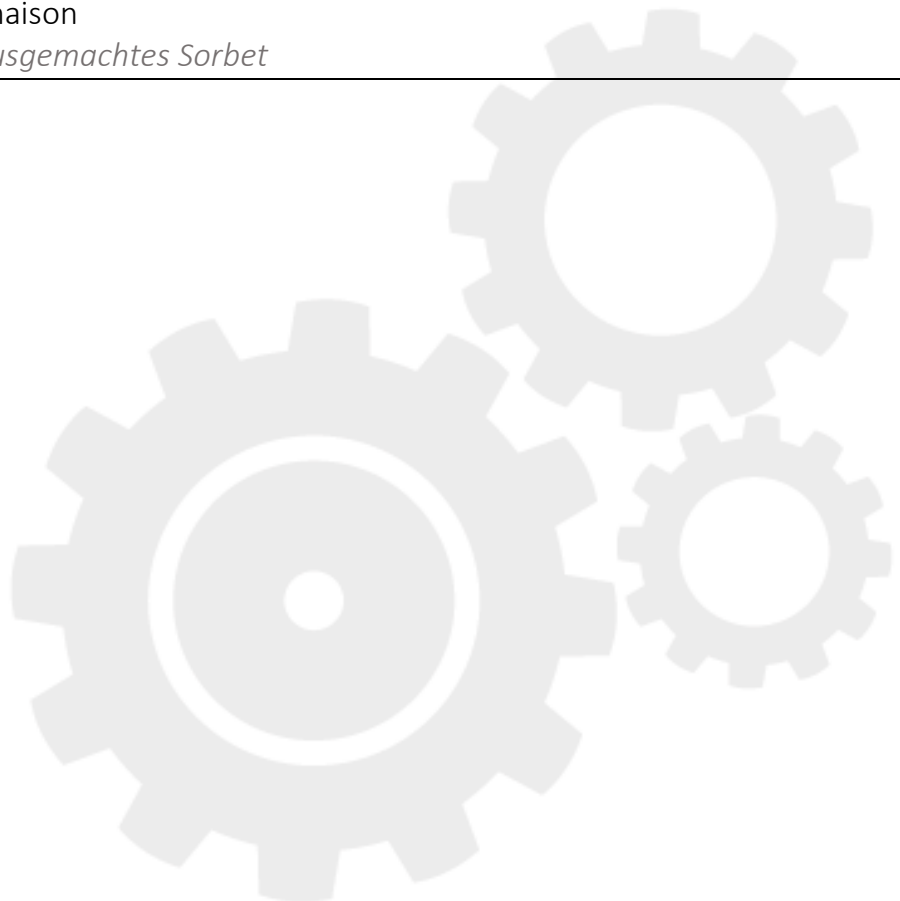
**Tagliatelles**, sauce tomate, parmesan

*Bandnudeln, Tomatensoße, Parmesan*

\*\*\*

**Glace ou sorbet maison**

*Eiscreme oder hausgemachtes Sorbet*



## DIRECTEMENT DU GRILL • DIREKT VOM GRILL

*Accompagnements recommandés sur la dernière page.  
Die zur Auswahl stehenden Beilagen finden Sie auf der letzten Seite.*

### LES POISSONS • FISCHE

**Loup de mer (environ 500g)**, grillé entier au poivre citronné 36.00  
*Seebarsch (ungefähr 500g), im Ganzen gegrillt mit Zitronen-Pfeffer*

**Filets de rougets barbet poêlés**, déclinaison de jeunes carottes 41.00  
Vinaigrette de coques et chanterelles acidulées  
*Gegrillte Rotbarbenfilets, Deklination von jungen Karotten,  
Vinaigrette von Muscheln und Pfifferlingen*

### LA VOLAILLE • GEFLÜGEL

**Coquelet en crapaudine**, mariné 33.00  
Jus au vinaigre balsamique de St-Légier et miel du pays  
*Hähnchen à la crapaudine mariniert,  
Mit einem Saft aus Balsamicoessig aus St-Légier und Honig der Region*

### LA CHASSE • DIE JAGDSAISON

**Selle de chevreuil (2 personnes minimum)** (prix par pers.) 44.00  
Grillée, puis rôtie sur son coffre, **sauce « Grand Veneur »**  
*Rehrücken (für minimum 2 Personen)  
Gegrillt und auf dem Knochen gegart, Sosse "Grand Veneur"*

**Filet de cerf maturé au beurre de genièvre (environ 200 g)** 34.00  
Sauce poivrade  
*Filetstück vom Hirsch mit Wacholderbutter (ungefähr 200g), Pfeffersosse*

**Médailles de chamois (environ 200g)**, jus à la « Kriek cerise » 37.00  
*Gämsenmedaillons (ungefähr 200g), Saft à la « Kriek cerise »*

## DIRECTEMENT DU GRILL • DIREKT VOM GRILL

Sauce à choix et accompagnements recommandés sur la dernière page.  
Die zur Auswahl stehenden Beilagen finden Sie auf der letzten Seite.

### LE BŒUF • BEEF

	<u>180g</u>	<u>250g</u>	<u>+100g</u>
<b>RACE LIMOUSINE DE SAINT-LÉGIER</b>			
(RASSIS MINIMUM 4 SEMAINES)			
 L'entrecôte Parisienne	33.00	41.00	14.00
<i>Ribeye, mind. 4 Wochen gereift</i>			
 L'entrecôte	36.00	49.00	16.00
<i>Rib-Steak, mind. 4 Wochen gereift</i>			
<b>LES FILETS SUISSES</b>			
(RASSIS MINIMUM 3 SEMAINES)			
 Le Filet Suisse	41.00	55.00	19.00
<i>Schweizer Filetstück, mind. 4 Wochen gereift</i>			
 Le Chateaubriand Suisse, pour 2 personnes	62.00	par pers.	
Environ 600g, mûré 3 semaines minimum			
<i>Schweizer Chateaubriand, mind. 3 Wochen gereift</i>			
<i>Zirka 600g (mindestens 2 Personen, Preis p.P.)</i>			
 Le Filet de race Charolaise	60.00	79.00	27.00
Maturée 4 semaines sur os			
<i>Filetstück, 4 Wochen auf Knochen gereift</i>			
<b>LES PIÈCES SUR OS</b>			
 Le tomahawk de bœuf Suisse	139.00	la pièce	
Environ 900 g, à partager, mûré 5 semaines			
<i>Schweizer Rindfleisch Tomahawk</i>			
<i>Ungefähr 900g, zum Teilen</i>			
<i>Toutes nos viandes peuvent être accompagnées d'une sauce au choix à la page suivante</i>			
<i>Die zur Auswahl stehenden Beilagen finden Sie auf der letzten Seite</i>			

## SAUCES À CHOIX • SAUCEN ZUR AUSWAHL

1 sauce comprise avec votre choix de bœuf au grill

*1 Sauce inklusive mit Ihrem Rindfleisch vom Grill*

Beurre maître d'hôtel

*Kräuterbutter*

Jus à la truffe

*Trüffelsosse*

Supplément 4.00

Zuschlag 4.00

Sauce trois poivres

*3 Pfeffersosse*

Chimichuri (herbes fraîches, huile d'olive et jus de citron)

*Chimichuri Sosse (frische Kräuter, Olivenöl, Zitronensaft)*

Sauce roquefort

*Roquefortsosse*

## ACCOMPAGNEMENTS • BEILAGEN

Pour accompagner vos plats du grill / *Beilagen für gegrillte Gerichte*

Tagliolini au beurre

*Tagliolini mit Butter*

6.00

Tagliolini à l'huile de truffe

*Tagliolini mit Trüffelöl*

8.00

Spätzli maison poêlés

*Angebratene hausgemachte Spätzle*

6.00

Pommes frites

*Pommes frites*

6.00

Poêlée d'épinards frais à l'ail

*Gebratener frischer Spinat mit Knoblauch*

6.00

Choux de Bruxelles, choux rouge et marrons

*Rosenkohl, Rotkohl und Kastanien*

6.00

Risotto au poireau et fromage de Jaman

*Risotto mit Lauch und Käse aus der Region Jaman*

6.00

Champignons de saison en persillade et lardons

*Saisonale Champignons mit Petersilie und Speck*





6.00

Servi comme plat, supplément de 8.00 par portion

*Als Hauptgericht, 8.00 Zuschlag pro Portion*

## LES 4 TYPES DE CUISSON POUR NOS VIANDES

### DIE 4 GARSTUFEN DES FLEISCHES

Fr	De	Viande   Fleisch	Description   Beschreibung
Bleu	Blutig		<p>La viande est saisie et prend une température à cœur d'environ 40°C. Elle est encore crue en son centre. Le jus de viande est rouge foncé.</p> <p><i>Das Fleisch wird auf den Grill positioniert bis es eine Kerntemperatur von 40°C erreicht. In der Mitte ist es immer noch roh. Das Fleisch erreicht eine dunkelrote Farbe.</i></p>
Saignant	Blutig-Medium		<p>La viande est saisie puis rôtie à chaleur moyenne. Le noyau est chauffé à environ 50°C et apparaît saignant. Le jus de viande est rougeâtre.</p> <p><i>Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gegrillt. Die Kerntemperatur erreicht 50°C und ist immer noch blutig. Das Fleisch behält noch eine rötliche Farbe</i></p>
A point	Medium		<p>La viande est saisie puis rôtie à chaleur moyenne. La température à cœur est d'environ 60°C. Sa couleur est teintée régulièrement de rose. Le jus de viande est rosé.</p> <p><i>Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gegrillt. Die Kerntemperatur erreicht 60°C bis es eine rosa Farbe erhält.</i></p>
Bien cuit	Gut durch		<p>La viande est rôtie lentement à petit feu. Le noyau est chauffé à environ 75°C. Le jus de viande est clair.</p> <p><i>Das Fleisch wird langsam gegart bei niedriger Temperatur. Die Kerntemperatur erreicht 75°C. Die Farbe des Fleisches wird heller.</i></p>



## FROMAGES • KÄSE

Assiette Dégustation	14.00
Quatre fromages au choix et accompagnements <i>Vier Käsesorten mit Garnitur</i>	
Assiette Découverte	21.00
Six fromages au choix et accompagnements <i>Sechs Käsesorten mit Garnitur</i>	

### **+ L'Etivaz**

Fromage d'alpage au lait de vache produit dans la région des Mosses en Suisse. Premier fromage Suisse reconnu AOC en 1999. Sa pâte onctueuse et fine lui confère un goût aromatique avec quelques touches de noisette.

### **+ Le bleu de Jersey**

Fromage bleu produit par Willi Schmid dans le canton de Saint Gall au cœur du "Toggenburg" et élaboré avec des vaches de la race de Jersey. C'est un fromage très crémeux que l'on pourrait comparer à un Gorgonzola mais avec plus de finesse.

### **+ Le Vacherin de Marsens**

Fromage au lait de vache à pâte pressée non cuite produit à Marsens dans le canton de Fribourg. Fromage AOP depuis 2005, offrant une agréable odeur de résine.

L'affinage dure de 5 à 7 semaines et sa période de dégustation optimale s'étale d'octobre à mars.

### **+ Le Bonvaudois**

Fromage à pâte mi-dure provenant du canton de Vaud ayant été mélangé au Chasselas de Bonvillars lors de la fabrication et frotté au nions de noix lors de l'affinage.

### **■ ■ Le Brillat Savarin**

Fromage exceptionnel anciennement appelé « Excelsior ».

Ce fromage au lait de vache enrichi à la crème est doux au palais et se mange jeune et frais.


### **+ Le Sapalet**


Cette tomme affinée à croute fleurie au lait de brebis et au goût subtil, floral et délicat est fabriquée depuis 20 ans par la famille Henchoz.


### **+ Le Gruyère**

Fromage AOP depuis 2001, au lait de vache à pâte pressée cuite emblématique, dont le lait est produit dans quatre cantons de Suisse (*Vaud, Fribourg, Jura, Neuchâtel*)

#### Notre choix de Gruyère

 Doux : affiné de 5 à 9 mois au goût fruité.

 Vieux : affiné 10 mois minimum au goût plus prononcé.

 Caramel : affiné 36 mois, goût très prononcé sur des notes salées

## DESSERTS • DESSERTS

Poire pochée, crème de cassis et gingembre confit <i>Pochierte Birne, Cassiscreme und kandierter Ingwer</i>	14.00
Tartelette vermicelles, griottes et griottines <i>Törtchen "Vermicelles" mit Maroni Creme und eingelegten Kirschen mit und ohne Alkohol</i>	14.00
Mi-cuit chocolat, crème glacée et tuile coco <i>Flüssiger Schokoladenkuchen, Eiscreme und Kokosnussbiscuit</i>	15.00

## COUPES GLACÉES • EIS

Colonel: sorbet citron et vodka Stolichnaya   <i>Zitronensorbet mit Vodka</i>	
Normand : sorbet pomme et Calvados   <i>Apfelsorbet und Calvados</i>	
William's : sorbet poire et Williamine Morand   <i>Birnsorbet mit -Schnaps</i>	
Zougois : sorbet cerise et Kirsch   <i>Kirsch-Sorbet mit Kirschschnaps</i>	
Baileys : glace vanille et Baileys   <i>Vanilleeis mit Baileys Likör</i>	
Valaisanne : glace abricot et eaux-de-vie abricot   <i>Aprikose mit Likör</i>	
La boule   <i>eine Kugel</i>	12.00
Deux boules   <i>Zwei Kugeln</i>	15.00

## GLACES ET SORBETS MAISON • HAUSGEMACHTE EISCREME

La boule   <i>eine Kugel</i>	4.50
Sorbet: citron, abricot, pomme, coco, cassis, limoncello, mangue, framboise <i>Sorbet: Zitrone, Aprikose, Apfel, Kokosnuss, schwarze Johannisbeere, Limoncello, Mango, Himbeere</i>	
Glace: vanille, chocolat ,café ,caramel, Bailey's, pistache, cacahuète, gingembre <i>Eis: Vanille, Schokolade, Cafe, Karamellbonbon,, Bailey's, Pistaziennüsse, Erdnüsse, Ingwer</i>	
Supplément sauce chocolat   <i>Extra Schokoladensauce</i>	2.00
Supplément crème   <i>Schlagsahne</i>	2.00

**DIGESTIFS • AFTER DINER LIQUEURS**

	% ALC.	4 cl	
Amaretto di Saronno   Italie	40.0	8.00	
Baileys Irish cream   Irlande	17.0	8.00	
Chartreuse Jaune   France	40.0	8.00	
Chartreuse Verte   France	55.0	8.00	
Drambuie   Ecosse	20.0	8.00	
Limoncello   Italie	30.0	9.00	
Southern Comfort   Irlande	30.0	6.00	
Cointreau   France	40.0	8.00	
Frangelico   Italie	20.0	8.00	
<b>PORTO   PORT WINE</b>			
	% ALC.	4 cl	
Porto   Portugal	19.5	8.00	
<b>EAUX-DE-VIE   BRANDIES</b>			
	% ALC.	2 cl	4 cl
Vieille Poire Fassbind   Suisse	40.0	6.00	12.00
Vieil Abricot Fassbind   Suisse	40.0	6.00	12.00
Kirsch Morand   Suisse	43.0	6.00	12.00
Douce Abricot Morand   Suisse	43.0	6.00	12.00
Douce Coing Morand   Suisse	43.0	6.00	12.00
Calvados Ch. Du Breuil VSOP   France	40.0	11.00	22.00
Vieille Prune Fassbind   Suisse	40.0	7.00	14.00
Sambuca Molinari   Italie	40.0	6.00	12.00
Grappa di Nebbiolo   Italie	43.0	10.00	20.00
Absinthe Angélique verte   Suisse	68.0	9.00	18.00
Bas Armagnac Ch. De Laubade 1999   France	40.0	18.00	36.00
Bas Armagnac Jean Cavé 1999   France	40.0	18.00	36.00
Cognac Elegantissime XO   France	41.0	16.00	32.00
Cognac Réserve N°6, A.E. D'Or   France	40.0	19.00	38.00