

# moderntimes

## HOTEL

SEMAINE DU 12 AU 16 FÉVRIER 2024

### LE BUSINESS LUNCH (ENTRÉE, PLAT & DESSERT) 45.00

---

**ENTRÉE** 14.00

SALADE DE POUSSÉS AU SAUMON GRAVLAX ET SÉSAMES  
BETTERAVES ET PUMPERNICKEL

**PLAT DU JOUR OU PLAT VÉGÉTARIEN** 25.00

OSSO BUCCO DE VEAU AU CITRON BERGAMOTE ET ORIGAN FRAIS  
GNOCCHI ET MOUSSELINE DE COURGE  
OU

LASAGNES MAISON D'AUBERGINES ET COURGETTES GRILLÉES  
RICOTTA FUMÉE ET COULIS DE POIVRONS ET TOMATES AU CUMIN 25.00

**DESSERT** 12.00

CRÊPES SUZETTE AU GRAND MARNIER  
SORBET ORANGE SANGUINE

### LES GRILLADES

---

**LA VIANDE** 36.00

FASSONA PIÉMONTAISE GRILLÉE EN TAGLIATA  
ROQUETTE, BASILIC, PIGNONS ET REGGIANO  
GARNITURE À CHOIX

**LE POISSON** 33.00

LOUP DE MER GRILLÉ, BEURRE ROUGE MISO-CORIANDRE  
RIZ PARFUMÉ ET CHIPS DE LOTUS  
GARNITURE À CHOIX

**LE TARTARE DE BŒUF SUISSE** 29.00

---

COUPÉ AU COUTEAU, FETA, OLIVES ET ROQUETTE  
POMMES FRITES ET MESCLUN

### LES GARNITURES

---

POMMES FRITES

EPINARDS FRAIS POÊLÉS À L'AIL

POMME PURÉE MAISON AU BEURRE FERMIER

ONION RINGS, SAUCE AÏOLI

PÂTES FRAÎCHES : TAGLIONI AU BEURRE

PÂTES FRAÎCHES : TAGLIONI À LA TRUFFE +8.00

CAROTTES FANES GLACÉES, RICOTTA FUMÉE

#### PROVENANCE DES METS

BŒUF : SUISSE - VEAU : SUISSE - SAUMON : ECOSSE - LOUP DE MER : GRÈCE

# moderntimes HOTEL

WEEK FROM FEBRUARY 12<sup>TH</sup> TO 16<sup>TH</sup> 2024

## **THE BUSINESS LUNCH** (STARTER, MAIN COURSE & DESSERT) **45.00**

---

### **STARTER** **14.00**

YOUNG LEAVES **SALAD** WITH GRAVLAX **SALMON** AND SESAME SEEDS  
BEETROOT AND PUMPERNICKEL

### **DISH OF THE DAY OR VEGETARIAN DISH** **25.00**

**VEAL** OSSO BUCCO WITH LEMON BERGAMOT AND FRESH OREGANO  
GNOCCHI AND **SQUASH MOUSSELINE**

OR

**HOMEMADE** EGGPLANT AND GRILLED ZUCCHINI **LASAGNE**  
**SMOKED RICOTTA** WITH CUMIN PEPPER AND TOMATO COULIS **25.00**

### **DESSERT** **12.00**

**CREPES SUZETTE** WITH GRAND MARNIER  
**BLOOD ORANGE SORBET**

## **GRILL**

---

### **MEAT** **36.00**

GRILLED **PIEDMONTESE FASSONA** IN A TAGLIATA  
ARUGULA, BASIL, PINE NUTS AND **REGGIANO CHEESE**  
SIDE DISH OF CHOICE

### **FISH** **33.00**

GRILLED **SEA BASS**, MISO-CORIANDER RED BUTTER  
FRAGRANT RICE AND **LOTUS CRISPS**  
SIDE DISH OF CHOICE

## **SWISS BEEF TARTARE** **29.00**

---

KNIFE-CUT, FETA CHEESE, OLIVES AND ARUGULA  
FRENCH FRIES AND MESCLUN

## **SIDE DISHES**

---

### **FRENCH FRIES**

PAN-FRIED FRESH **SPINACH** WITH GARLIC  
HOMEMADE **POTATO PURÉE**  
WITH FARMHOUSE BUTTER

### **ONION RINGS**, WITH AIOLI SAUCE

**FRESH PASTA** : BUTTER TAGLIOLINI  
**FRESH PASTA** : TRUFFLE TAGLIOLINI **+8.00**  
GLAZED **CARROTS**, SMOKED RICOTTA

### **DISH ORIGIN :**

BEEF : SWITZERLAND - VEAL : SWITZERLAND - SALMON : SCOTLAND - LOUP DE MER : GREECE