



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

Poulet : France
Gambas : Vietnam
Foie gras de canard : France
Omble Chevallier : Islande
Thon : FAO071, Pacifique Centre-Ouest
Boeuf: Suisse
Tourteau: France
Veau: Suisse
Agneau: Grande-Bretagne

FLEISCH UND FISCH HERKUNFT

*Huhn : Frankreich
Garnele : Vietnam
Foie gras : Frankreich
Saibling: Island
Thunfisch : Pazifik, FAO071
Rindfleisch : Schweiz
Krabben: Frankreich
Kalbfleisch: Schweiz
Lamb: Vereinigtes Königreich*

ENTRÉES • VORSPEISEN

	<i>½</i>	<i>1</i>
Feuilles de salades de saison et quelques graines Bio	9.00	14.00
<i>Saison-Blattsalat mit Bio-Kernen</i>		
Rucola : salade de roquette, trilogie de tomates confites	14.00	19.00
Et Parmesan Reggiano		
<i>Rucola Salat, Trilogie von kandierten Tomaten und Parmesan Reggiano</i>		
L'os à moelle rôti, flocons de sel et pain toasté	12.00	18.00
<i>Gerösteter Markknochen</i>		
		<i>(20 min. Zubereitungszeit)</i>
Déclinaison de tomates et pastèques,	23.00	
Fraîcheur de tourteau et herbes du jardin		
<i>Deklaration von Tomaten und Wassermelonen</i>		
<i>Krabben-Tartar und Gartenkräuter</i>		
Foie gras de canard origine France grillé,	24.00	
Abricot rôti, verveine et piment d'Espelette		
<i>Gegrillte Entenstopfleber</i>		
<i>Geröstete Aprikose, Eisenkraut und Espelette-Pfeffer</i>		
Gaspacho de concombre à la menthe, Burrata,	19.00	
Pétales d'ail et aneth		
<i>Gurken-Gazpacho mit Minze, Burrata, Knoblauch und Dill</i>		

PÂTES FRAÎCHES & RISOTTO • FRISCHE NUDELN & RISOTTO

Risotto d'épeautre aux légumes d'été, chanterelles et rebibes de l'Etivaz	34.00
<i>Dinkelrisotto mit Sommergemüse, Pfifferlingen und Etivaz Röllchen</i>	
Trofie comme une « Fideu à Catalane » au consommé de crustacés	39.00
Gambas tigrée sauvage géante, rôtie	
<i>Trofie Nudeln nach „Fideu à Catalane“ mit Muschelconsommé</i>	
<i>Gegrillte wilde Riesen-Tiger-Garnele</i>	

NOS CLASSIQUES • UNSERE KLASSIKER

	½	1
 Times Grill Caesar Salad		
Laitue romaine, parmesan Reggiano, croûtons et lard fumé <i>Römersalat, Parmesan, Brotroutons, geräucherter Speck</i>	15.50	23.00
Servie avec du poulet grillé ou des gambas marinées <i>Serviert mit gegrillten Hühnerfilets oder marinierten Garnelen</i>	21.00	28.00

 Le Burger SLB → Saint-Légier-Blonay ←	35.00
Tous nos ingrédients de saison proviennent des artisans du village. <i>Alle unsere Zutaten der Saison kommen von lokalen Produzenten des Dorfes.</i>	
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>	
Avec foie gras de canard grillé (sans bacon) <i>Mit gegrillter Entenstopfleber (ohne Speck)</i>	39.00

MENU ENFANTS • KINDERMENÜ

Jusqu'à 12 ans / bis 12 Jahre

Menu 3 plats / 3-Gang-Menü	19.00
Salade verte et tête de moine <i>Grüner Salat mit Tête de Moine Käse</i> Ou / or	
Verrine tomate au basilic <i>Tomaten-Verrine mit Basilikum</i> ***	
Steak haché 100% bœuf de Saint-Légier grillé, frites et légumes de saison <i>Gegrilltes, faschiertes Rindssteak, Pommes Frites und Saisongemüse</i> Ou / oder	
Tagliatelles, sauce tomate, parmesan <i>Bandnudeln, Tomatensoße, Parmesan</i> ***	
Glace ou sorbet maison <i>Eiscreme oder hausgemachtes Sorbet</i>	

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

<p>Filet d'omble chevalier grillé, puis rôti sur bois de cèdre</p> <p>Fleur de sel fumé, citron confit, fenouil cuit et cru <i>Saiblingsfilet gegrillt, danach auf Zedernholz gebraten Fleur de Sel, Zitronenconfit, gekochter und roher Fenchel</i></p>	36.00
<p>Thon grillé mi-cuit, aubergines fumées au miso et citron vert</p> <p>Légumes d'une salade Niçoise <i>Gegrillter Thunfisch, geräucherte Auberginen mit Miso und Limette Gemüse aus einem Niçoise-Salat</i></p>	42.00

LA VOLAILLE • GEFLÜGEL

<p>Le suprême de poulet jaune, nourri au maïs,</p> <p>Jus de volaille et chanterelles <i>Marinierte und gegrillte Hühnerbrust von Maishuhn Geflügel-Jus und Pfifferlinge</i></p>	33.00
---	-------

L'AGNEAU • LAMM

<p>Le Quasi, « Grande Bretagne », mariné ail, sarriette et piment d'Espelette</p> <p>Jus maison, environ 200g <i>Lamm-Quasi, «Großbritannien», mariniert in Knoblauch, Bohnenkraut und Espelette-Pfeffer, Hausgemachter Jus, zirka 200g</i></p>	36.00
--	-------

LE VEAU FERMIER • KALB

<p>Le Ribeye, Suisse</p> <p>Maturé 3 semaines minimum, jus de veau et gremolata à la marjolaine <i>Ribeye, mind.3 Wochen gereift Hausgemachter Kalbs-Jus und Gremolata mit Majoran</i></p>	55.00
---	-------

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

LES PIÈCES SUR OS

 Le T-Bone, race « Angus » d'Irlande 65.00 la pièce
 Environ 420g, filet et entrecôte, das Stück
T-Bone Steak der Rasse „Angus“ aus Irland
Zirka 420g, Filet und Entrecôte

 La côte de bœuf, race « Blonde de Galice » 75.00 par pers.
 Environ 400g par personne pro Pers.
 Maturée 21 jours minimum, dès 2 personnes
Prime Rib Steak der Rasse „Blonde de Galice“
Zirka 400 pro Person, mindestens 21 Tage gereift, ab 2 Personen

180g 250g +100g

RACE LIMOUSINE DE SAINT-LÉGIER

(RASSIS MINIMUM 4 SEMAINES)

 L'entrecôte Parisienne 32.00 42.00 14.00
Ribeye, mind. 4 Wochen gereift

 L'entrecôte 37.00 49.00 16.00
Rib-Steak, mind. 4 Wochen gereift

LES FILETS SUISSES

(RASSIS MINIMUM 3 SEMAINES)

 Le Filet suisse 41.00 55.00 19.00
Schweizer Filetstück, mind. 4 Wochen gereift

 Le Filet suisse « Grande maturation » 70.00 96.00 35.00
 Maturée 4 semaines sur os puis 4 semaines au beurre salé, par nos soins
Schweizer Filetstück „hoher Reifegrad“
4 Wochen auf Knochen gereift, danach 4 Wochen in gesalzener Butter

 Le Chateaubriand suisse, pour 2 personnes 62.00 par pers.
 Environ 600g, mûré 3 semaines minimum pro Pers.
Schweizer Chateaubriand, mind. 3 Wochen gereift
Zirka 600g (mindestens 2 Personen, Preis p.P.)

Toutes nos viandes peuvent être accompagnées d'une sauce au choix à la page suivante
 Die zur Auswahl stehenden Beilagen finden Sie auf der letzten Seite

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 maison <i>Kräuterbutter</i>	
Sauce Spencer <i>Spencer sauce</i>	
Sauce poivres sélection <i>Selection-Pfeffer-Sauce</i>	
Chimichuri (herbes fraîches, huile d'olive et jus de citron) <i>Chimichuri Sauce (Kräuter, Olivenöl, Zitrone)</i>	
Sauce chanterelles fraîches <i>Frische Pfifferlinge Sauce</i>	Supplément 2.00 Zuschlag 2.00

ACCOMPAGNEMENTS • BEILAGEN

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

Pommes de terre grillées, séré maigre aux herbes fraîches <i>Gegrillte Kartoffeln, Magerquark und Kräutern</i>	6.00
Tagliolini à l'huile d'olives taggiasches <i>Tagliolini Nudeln in Olivenöl</i>	6.00
Poêlée d'épinards frais à l'ail <i>Frischer Spinat mit Knoblauch</i>	6.00
Légumes méditerranéens grillés au basilic <i>Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Basilikum</i>	6.00
Pommes frites <i>Pommes Frites</i>	6.00
Risotto au citron vert <i>Limettenrisotto</i>	6.00
<p>Servi comme plat, supplément de 8.00 par portion <i>Als Hauptgericht, 8.00 Zuschlag pro Portion</i></p>	

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

Tiramisu maison griottes et griottines <i>Hausgemachtes Sauerkirsch-Tiramisu</i>	14.00
Limoncello maison, mini baba Sorbet et crémeux gingembre citron vert <i>Hausgemachtes Limocello, Baba Küchlein</i> <i>Sorbet und cremiger Limetten-Ingwer</i>	15.00
Fondant chocolat, cœur coulant cassis et sorbet maison <i>Schokoladenküchlein mit flüssigem Johannisbeer-Kern</i> <i>Hausgemachtes Sorbet</i>	16.00

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>Birnen sorbet 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, pomme verte, poire, cerise, cassis, abricot, limoncello <i>Sorbet: Zitrone, Apfel, Birne, Kirsche, schwarze Johannisbeere, Aprikose, limoncello</i>	
Glace: vanille, café, caramel, chocolat, lait frais, pistache, thé vert <i>Eis: Vanille, Cafe, Karamellbonbon, Schokolade, Frischmilch, Pistazie, Grüner Tee</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	
Chambord France	40.0	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	
<hr/>			
PORTO PORT WINE	% ALC.	4 cl	
<hr/>			
Porto Portugal	19.5	8.00	
<hr/>			
EAUX-DE-VIE BRANDIES	% ALC.	2 cl	4 cl
<hr/>			
Williamine Morand Suisse	43.0	6.00	12.00
Abricot Morand Suisse	43.0	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 Ch. De Laubade France	42.0	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
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