



timesgrill
MODERNTIMES HOTEL

CARTE DU RESTAURANT

SPEISEKARTE

SPÉCIALITÉS DE VIANDES SUISES RASSIES SUR OS
GEREIFTE SCHWEIZER FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Prix en CHF, TVA et service compris

Preise in Schweizer Franken, MwSt und Service inklusive

NOS BOUCHERS SUISES • 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

Foie gras de canard : France
Volaille : France
Truffe : France & Italie
Perche : Suisse
Saumon : Ecosse
Sole : France & Royaume-Uni
Ecrevisse : Suisse
Homard : France
Saint-Jacques : France
Couteau : France

FLEISCH- UND FISCHHERKUNFT

*Entenstopfleber : Frankreich
Hühnchen : Frankreich
Trüffel : Frankreich & Italien
Barsche : Schweiz
Lachs : Schottland
Seezunge : Frankreich & Grossbritannien
Laguste : Schweiz
Hummer : Frankreich
Saint-Jacques Muschel : Frankreich
Messermuscheln : Frankreich*

ENTRÉES • VORSPEISEN

	½	1
Feuilles de salades de saison et quelques graines Bio <i>Blattsalat der Saison mit Bio-Kernen</i>	9.00	14.00
L'os à moelle rôti, flocons de sel et pain toasté <i>Gerösteter Markknochen, Salzflocken, getoastetes Brot</i>	12.00	18.00 <i>(20 min. Zubereitungszeit)</i>
L'os à moelle rôti, truffe noire, flocons de sel et pain toasté <i>Gerösteter Markknochen, schwarzer Trüffel, Salzflocken, getoastetes Brot</i>	16.00	22.00 <i>(20 min. Zubereitungszeit)</i>
Les huîtres N°3, de Marennes d'Oléron Servies avec pain de seigle au beurre, vinaigre échalote et citron, 6 pièces <i>Austern Nr. 3 von Marennes-Oléron</i> <i>serviert mit gebuttertem Roggenbrot, Schalotten und Zitrone, 6 Stück</i>		21.00
Huître, la pièce supplémentaire <i>Pro zusätzlicher Auster</i>		3.50
Soupe à l'oignon, gratinée au vieux Gruyère <i>Zwiebelsuppe überbacken mit gereiftem Gruyèrekäse</i>		14.00
Bisque de homard maison, Crème acidulée, croûtons et fromage de Jaman <i>Feine hausgemachte Hummersuppe</i> <i>Mit Sauerrahm, Croutons und Käse aus Jaman</i>	16.00	25.00
Filets de perche suisses « Loë », marinés et fumés, écrevisses du Léman Cresson et citron vert <i>Schweizer Eglifilets «Loë», mariniert und geräuchert, Flusskrebse aus dem Genfersee</i> <i>Brunnenkresse und Limette</i>		21.00
Foie gras de canard poché entier au vin cuit de Saint-Légier Déclinaison de poires et briochin maison <i>Entenstopfleber im Ganzen pochiert in « vin cuit » aus Saint-Légier</i> <i>Birne in drei Variationen und hausgemachte Briochein</i>		24.00

NOS CLASSIQUES • UNSERE KLASSIKER

	½	1
 Times Grill Caesar Salad		
Laitue romaine, parmesan Reggiano, croûtons et lard fumé <i>Römersalat, Parmesan, Brotcroustons, geräucherter Speck</i>	15.50	23.00
Servie avec du poulet grillé ou des gambas marinées <i>Serviert mit gegrillten Hühnerstücken 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 Saint-Légier (200g) Fromage de Jaman, sauce maison, lard croustillant Pommes frites et salade Coleslaw <i>Rindsburger, Brot und Käse aus der Region, hausgemachte Sosse, knuspriger Speck, Pommes frites, Krautsalat</i>	
Avec foie gras de canard grillé (sans bacon) <i>Mit gegrillter Entenstopfleber (ohne Speck)</i>	39.00

MENU ENFANT • KINDERMENÜ

Jusqu'à 12 ans / bis zu 12 Jahren

Menu 3 plats / 3-Gang-Menü	19.00
Salade verte et Tête de Moine <i>Grüner Salat mit Tête de Moine Käse</i> Ou / oder	
Velouté de courges <i>Kürbiscremesuppe</i> ***	
Steak haché 100% bœuf de Blonay, grillé, frites et légumes de saison <i>Gegrilltes, faschiertes Rindssteak, Pommes Frites und Gemüse der Saison</i> Ou / oder	
Tagliatelles , sauce tomate, Parmesan <i>Bandnudeln, Tomatensoße, Parmesan</i> ***	
Glace ou sorbet Maison <i>Eiscreme oder hausgemachtes Sorbet</i>	

PÂTES FRAÎCHES & RISOTTO • FRISCHE NUDELN & RISOTTO

Tortellone au saumon, crème d'aneth au citron vert 32.00

Brocolis et saumon fumé en Lavaux

*Tortellone mit Lachs, Dillcreme und Limette,
Brokkoli und geräucherter Lachs aus der Region*

Risotto de topinambours et légumes d'antan à la truffe et fromage de Belp 38.00

Topinambur-Risotto mit Wurzelgemüse an Trüffel und Käse aus Belp

DIRECTEMENT DU GRILL • DIREKT VOM GRILL

Accompagnements recommandés page 6.

Die zur Auswahl stehenden Beilagen finden Sie auf der Seite 6.

LES POISSONS • FISCH

Saint-Jacques de Bretagne poêlées, fregola au bouillon de crustacés 39.00

Vinaigrette de chorizo Ibérique et couteaux à l'huile d'agrumes

*Gebratene Muscheln Saint Jacques aus der Bretagne, Fregola mit Krustentierbrühe
Dressing von iberischem Chorizo und Messermuscheln an Zitrusöl*

Sole de petit bateau (environ 300g) grillée entière, sauce maitaise 42.00

Seezunge „petit bateau“ (circa 300g) im Ganzen gegrillt, Malteser Soße

LA VOLAILLE • GEFLÜGEL

Suprême de volaille, mûré au marc de Gamaret de « Martial Neyroud » 33.00

Jus au vin rouge et garniture « Grand-mère »

*Marinierte Hähnchenbrust, im Rotwein Gamaret von « Martial Neyroud »
Rotweinsaft und Beilagen nach Großmutter's Art*

DIRECTEMENT DU GRILL • DIREKT VOM GRILL

Sauce à choix et accompagnements recommandés sur la prochaine page.

Die zur Auswahl stehenden Beilagen finden Sie auf der Nächste Seite.

LES T-BONES

 Le T-Bone de porc	35.00
Élevage Suisse (250 à 300g)	
<i>Das T-Bone vom Schwein, Schweizer Zucht</i>	
 Le T-Bone de boeuf	65.00
Angus d'Irlande (environ 420g)	
<i>Das T-Bone vom Rind, Angus aus Irland</i>	
 Le T-Bone de veau	69.00
Race Holstein de Hollande (300 à 350g)	
<i>Das T-Bone vom Kalb, Rasse Holstein aus Holland</i>	

LE BŒUF • RIND

	<u>180g</u>	<u>250g</u>	<u>+100g</u>
RACE LIMOUSINE DE SAINT-LÉGIER			
(RASSIS MINIMUM 4 SEMAINES)			
 L'entrecôte Parisienne	33.00	41.00	14.00
<i>Ribeye, mind. 4 Wochen trocken gereift</i>			
 L'entrecôte	36.00	49.00	16.00
<i>Rib Steak, mind. 4 Wochen trocken gereift</i>			

LES FILETS

(RASSIS MINIMUM 3 SEMAINES)

 Le filet Suisse	41.00	55.00	19.00
<i>Das schweizer Filet, mind. 3 Wochen trocken gereift</i>			
 Le chateaubriand Suisse	(Prix par personne) 62.00		
Env. 600g (pour 2 personnes) ,Circa 600 Gramm (ab 2 Personen)			
<i>Das schweizer Chateaubriand, mind. 3 Wochen trocken gereift</i>			
 Le filet Suisse maturé 6 semaines au beurre de truffe	65.00	84.00	29.00
Servi avec jus truffé et copeaux de truffe			
<i>Das Schweizer Filet, 6 Wochen mit Trüffelbutter gereift, serviert mit Trüffelsaft und geriebenem Trüffel</i>			
Avec foie gras de canard grillé	74.00	93.00	
<i>Mit gegrillter Entenstopfleber</i>			

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 Soße inklusive mit Ihrem Rindfleisch vom Grill

Beurre maître d'hôtel <i>Kräuterbutter</i>	
Jus à la truffe <i>Trüffelsosse</i>	Supplément 4.00
Sauce trois poivres <i>Drei-Pfeffer-Sosse</i>	
Sauce roquefort <i>Roquefortsosse</i>	
Chimichurri (herbes fraîches, huile d'olive et jus de citron) <i>Chimichurri Sosse (Kräuter, Olivenöl, Zitrone)</i>	

ACCOMPAGNEMENTS • BEILAGEN

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

Trofie au beurre <i>Trofie mit Butter</i>	6.00
Trofie à l'huile de truffe <i>Trofie mit Trüffelöl</i>	8.00
Pommes Charlottes grillées, séré maigre aux herbes <i>Gegrillte Kartoffeln, Magerquark mit Kräutern</i>	6.00
Pommes frites <i>Pommes frites</i>	6.00
Poêlée d'épinards frais à l'ail <i>Gebratener frischer Spinat mit Knoblauch</i>	6.00
Oignons frits en pâte à bière, sauce BBQ <i>Gebratene Zwiebeln im Bierteig, BBQ-Sosse</i>	6.00
Mousseline de panais au beurre et noisettes <i>Pastinakenmousseline mit Butter und Haselnüssen</i>	6.00
Champignons boutons en persillade et lardons <i>Champignons mit Petersilie und Speck</i>	6.00
Servi comme plat, supplément de 8.00 par portion <i>Als Hauptgericht, 8.00 Zuschlag pro Portion</i>	

LES 4 TYPES DE CUISSON POUR NOS VIANDES

DIE 4 GARSTUFEN DES FLEISCHES

Fr	Deu	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.

La Tomme Bujard

Tomme mi-dure du Jura, à croute fleurie. Chaque automne, Philippe Bujard perpétue la tradition de ses tommes affinées dans le marc en fermentation. Une production familiale et saisonnière, au gré des vendanges.

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

Tarte fine chocolat, poire et gingembre <i>Schokoladentörtchen mit Birne und Ingwer</i>	14.00
Mi-cuit caramel et beurre salé, crème glacée <i>Flüssiges Törtchen mit Karamell und gesalzener Butter, Eis</i> (20 min. Zubereitungszeit)	15.00
Mandarine rôtie aux fruits secs, crème glacée praliné <i>Geröstete Mandarine mit getrockneten Früchten, Eis mit Pralinennote</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>Birnenorbet 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, orange sanguine, pomme verte, poire, mangue, framboise, passion <i>Sorbet: Zitrone, Blutorange, grüner Apfel, Birne, Mango, Himbeere, Passionsfrucht</i>	
Glace: vanille, chocolat ,café ,caramel, Bailey's, lait frais, cacahuète <i>Eis: Vanille, Schokolade, Kaffee, Karamel, Bailey's , frische Milch, Erdnüsse</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 Italien	40.0	8.00	
Baileys Irish cream Ireland	17.0	8.00	
Chartreuse Jaune Frankreich	40.0	8.00	
Chartreuse Verte Frankreich	55.0	8.00	
Drambuie Schottland	20.0	8.00	
Limoncello Italien	30.0	9.00	
Southern Comfort Irland	30.0	6.00	
Cointreau Frankreich	40.0	8.00	
Frangelico Italien	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/>			
Vieille Poire Fassbind Schweiz	40.0	6.00	12.00
Vieil Abricot Fassbind Schweiz	40.0	6.00	12.00
Kirsch Morand Schweiz	43.0	6.00	12.00
Douce Abricot Morand Schweiz	43.0	6.00	12.00
Douce Coing Morand Schweiz	43.0	6.00	12.00
Calvados Ch. Du Breuil VSOP Frankreich	40.0	11.00	22.00
Vieille Prune Fassbind Schweiz	40.0	7.00	14.00
Sambuca Molinari Italien	40.0	6.00	12.00
Grappa di Nebbiolo Italien	43.0	10.00	20.00
Absinthe Angélique verte Schweiz	68.0	9.00	18.00
Bas Armagnac Ch. De Laubade 1999 Frankreich	40.0	18.00	36.00
Bas Armagnac Jean Cavé 1999 Frankreich	40.0	18.00	36.00
Cognac Elegantissime XO Frankreich	41.0	16.00	32.00
Cognac Réserve N°6, A.E. D'Or Frankreich	40.0	19.00	38.00