timesgrill

MONTAG 31. MAI BIS FREITAG 4. JUNI 2021

RESTAURANT TIMES GRILL

SERVIERT ZUM MITTAG UND ABENDESSEN

DIREKT VOM GRILL

1 Beilage inklusive

RIB-EYE STEAK LIMOUSINE AUS ST-LEGIER Mind. 5 Wochen trocken gereift 1 Sauce nach Wahl	180 gr 250 gr	**39** **47**
ENTRECÔTE LIMOUSINE AUS ST-LEGIER Mind. 5 Wochen trocken gereift 1 Sauce nach Wahl	180 gr 250 gr	**42** **55**
SCHWEIZER FILET Mind. 3 Wochen trocken gereift 1 Sauce nach Wahl	180 gr 250 gr	**48** **61**

Beilagen zur auswahl : Pommes frites, Salat, gebratener Spinat gegrilltes mediterranes Gemüse, frische Tagliatelle mit Kräutern hausgemachte Kartoffel-Mousseline

Sauce zur Auswahl :

Kräuterbutter, Chimichurri, Drei-Pfeffer-Sauce, Roquefort-Sauce

DIE BESTSELLER

GERÖSTETER MARKKNOCHEN Salzflocken, getoastetes Brot (20 min. Zubereitungszeit)	1 Stück 2 Stück	**12** **18**
TIMES GRILL CAESAR SALAD Römersalat, Parmesan, Brotcroûtons, geräucherter Speck	Klein Gross	**15.50** **23**
Serviert mit gegrilltem Poulet oder marinierten Garnelen	Klein Gross	**21** **28**
SCHWEIZER RINDSTARTAR Angemacht mit Ingwer, Limette, Sesam, Koriander Rote Zwiebelgurken, Mesclun und Pommes frites		**28**
BURGER SLB (ST-LEGIER / BLONAY) Rindsburger, Brot und Käse aus der Region, hausgemachte Sauce, knuspriger Speck, Pommes frites, Salat		**35**

Charlie Chaplin TM
© Bubbles Incorporated SA
All Rights Reserved

Preise in CHF, inklusive Service

BUSINESS LUNCH

SERVIERT NUR ZUM MITTAG

VORSPEISE **12**

Erwärmter weißer Spargel
Limettenmousseline und Krabben-Acras

HAUPTGANG **22**

Barschfilet meunière, Tartarsauce
Passende Kartoffeln

DESSERT **14**

Café gourmand

KOMPLETTES MENÜ **42**

VEGETARISCH

BLATTSALAT DER SAISON Mit Bio-Kernen	Klein Gross	**9** **14**
TAGLIATELLES AL NERO DE SEPIA Und Knoblauch Vongolen		**26**
GEGRILLTES MEDITERRANES GEMÜSE Buratina und Basilikum-Pesto		**22**



MODERN TIMES HOTEL
Chemin du Genévrier 20 • Case Postale 139 • CH - 1806 St-Légier/Vevey
www.moderntimeshotel.ch • info@moderntimeshotel.ch • +41 21 925 22 22

GRILLADEN DER WOCHE

FLEISCH **29**

Lammviertel, mariniert und gegrillt, serviert in Rosé, pikanter Jus
Peperonata mit geräuchertem Paprika, Beilagen nach Wahl

FISCH **27**

Gegrilltes Kabeljaufilet, Zitrusfrüchte und Granatapfel
Erbsen, Minze und Beilage nach Wahl

AUSSERGEWÖHNLICHES STÜCK ZUM TEILEN

SCHWEIZER PRIME RIB VON LIMOUSINE AUS ST-LÉGIER pro Rippe **120**

Mind. 3 Wochen trocken gereift
Stück von ca. 1,2 kg
Sauce und Beilage nach Wahl
(2 Saucen und 2 Beilagen pro Rippe inklusive)

KÄSE & DESSERTS

DER DEGUSTATIONSTELLER **14**

4 Käsesorten und ihre Beilagen

HALBGEBACKENES KARAMELL **14**

und Vanilleeis

CAFÉ GOURMAND **14**

HAUSGEMACHTES EIS UND SORBET

Pro Kugel **4.50**

Extra Schokoladensauce **2**

Extra Rahm **2**

Geschmack Eiscreme: Schokolade, Vanille, Kaffee, Pistazie Rahmtrauben

Sorbet-Geschmack: Zitrone, Aprikose, Kirsche, Erdbeere, Kokosnuss

Fleisch & Fischherkunft :
Rind / CH
Kalb / CH
Kabeljau / NOR

CLEAN & SAFE clean-and-safe.ch