Sonntag, 31. März 2024 ab 11h30

Ostermenü

Gänsestopfleber-Raviolo
" Ponzu " Rinderconsommé

Duo von grünem Spargel und Morchelpilzen
Geräucherte Entenbrust mit Parmesancrème

***

Halbgesalzenes Kabeljau-Confit in Olivenöl
Schalentiere mit Safran, frische Erbsen

Osterlamm auf zwei Arten:
Gefüllter Rücken, gegrilltes Kotelett
Bärlauch-Jus
Arancini, Auberginen und frischer Knoblauch-Confit
Oder
Von uns gereiftes Angus-Rinderfilet
Jus aus lokalem Pinot Noir
Arancini, Auberginen und Bärlauch-Confit

Bretonisches Mürbegebäck, Cléry-Erdbeeren, Rhabarber
Doppelrahm-Baiser-Eiscreme

Vollständiges Menü 99.00

Ohne Kabeljau 82.00

Mit Käse 109.00

MODERN TIMES HOTEL
Chemin du Genévrier 20 • 1806 St-Légier/Vevey • moderntimeshotel.ch

Sonntag, 31. März 2024 ab 11h30

Kindermenü

Weisser Spargel und geräucherter Lachs

Gegrilltes Hähnchenfilet
Schmelzkartoffeln Frühlingsgemüse

Sablé breton, Cléry-Erdbeeren, Rhabarber
Eiscreme mit Doppelrahm und Baiser

Vollständiges Menü 39.00

MODERN TIMES HOTEL
Chemin du Genévrier 20 • 1806 St-Légier/Vevey • moderntimeshotel.ch