SAVEURS DU MOMENT

TIMES GRILL

SINCE 2016

SAISONALE SPEISEKARTE

HERBST 2026

@MODERNTIMESHOTEL @MODERN TIMES HOTEL VEVEY

SAVEURS DU MOMENT

TIMES GRILL

SINCE 2016

ZUM AUFTAKT

PÂTÉ EN CROÛTE 19.00
Wild, Foie gras und Trüffel, in Honig und Gewürzen kandierte Quitte
Rampon-Salat mit Senf-Vinaigrette

CARPACCIO AUS GERÄUCHERTEM LACHS 18.00
Zitrusfrüchten mariniert und anschließend von uns selbst geräuchert
Beilage aus Mais und Sriracha-Mayonnaise
Karminrote Blütenblätter und luftige Tuile

CAROTTEN- UND BUTTERNUT-KÜRBIS-CREMESUPPE VEGAN 15.00
Kokosmilch, Dukkah-Streusel und Kürbisöl

PERFEKTES BIO-EI AUS DER SCHWEIZ 16.00
Emulsion aus Steinpilzen und Pilzfrikassee
Glasierte Kastanien und Haselnussöl

VORSPEISE DES TAGES 12.00

Verfeinern Sie Ihr Gericht mit Herbsttrüffeln Aufpreis 10.00

SALATE

GEMISCHTER SALAT AUS JUNGEN SPROSSEN VEGAN 9.00

CAESAR-SALAT MIT MARINIERTEM HÜHNCHEN 33.00
Römersalat, Caesar-Dressing, Knoblauch-Croutons
Parmigiano Reggiano, Weichgekochtes Ei, gegrillte Coppa
Balsamico-Crème

Vegetarian VEGAN Vegan

Prices in CHF, service and 8.1% VAT included

SAVEURS DU MOMENT

TIMES GRILL

SINCE 2016

HAUPTGERICHTE

L'ESPRIT VAUDOIS 32.00
Dünne Lauch-Tarte mit geschmorten Zwiebeln, Waadtländer Kohlwurst (IGP)
Kartoffel-Mousseline

GEBRATENER GRÜNKOHL VEGAN 32.00
Gefüllt mit Pilz-Duxelle, Gemüse der Saison
Beluga-Linsen-Emulsion

GEBRATENES KABELJAU-STÜCK IN CHORIZO-KRUSTE 39.00
Pilzfrikassee mit Reisnudeln
Sauerampfer-Sauce, knusprige Tuile

TARTAR DER WOCHE (Limousine-Rind aus dem Waadtland) 36.00
Hausgemachte Pommes frites und gemischte Blattsalate, Senf-Vinaigrette

GESCHMORTE WILDSCHWEINKIEFER 38.00
Wildbeilage und Grand-Veneur-Soße

Verfeinern Sie Ihr Gericht mit Herbsttrüffeln Aufpreis 10.00

DER GRILL

DER MODERNE BURGER (Limousine-Rindfleisch aus dem Waadtland – 150 g) 36.00
Brioche-Brötchen, Vacherin aus Freiburg, gebratener Speck
karamellisierte Zwiebeln, Junge Salatsprossen, Mayonnaise mit Gewürzen

SPAARE RIBS AUS DEM WAADTLAND 36.00
In Barbecue-Sauce mariniert und gegrillt

SCHWEIZISCHES RINDERFILET 120g 38.00
180g 49.00

REIFES SCHWEIZER RINDERRIB-STÜCK (ca. 1 kg – für 1 oder 2 Personen) 155.00
1 Soße und 1 Beilage nach Wahl
Und ein Markknochen pro Person

Vegetarian VEGAN Vegan

Prices in CHF, service and 8.1% VAT included

SAVEURS DU MOMENT

TIMES GRILL

SINCE 2016

DIE WILDGERICHTE

HIRSCHRACK		42.00
REHRÜCKEN (ab 2 Personen)	pro Pers.	58.00
MIXED GRILL VOM WILD (Hirschkotelett, Rehrückenfilet 120g und Tauben-Atriaux mit Stopfleber)	pro Pers.	68.00

HAUSGEMACHTE SOßEN

Chimichurri VEGAN	3.00
Sauce grand veneur	3.00
Pfeffer-Sahnesauce	3.00
Sauerampfer-Soße	3.00
Steinpilzcreme	6.00

BEILAGEN

Hausgemachte Pommes frites VEGAN	6.00
Kartoffelpüree	6.00
Pilzfrikassee	8.00
Wildbeilage	10.00
Gebratenes Gemüse der Saison VEGAN	6.00

HERKUNFT DER LEBENSMITTEL :

Rindfleisch: Schweiz
Hühnerfleisch: Frankreich
Schweinefleisch: Waadt
Wildfleisch: Europäische Union, Österreich
Lachs : Norwegen
Kabeljau: Nordostatlantik

Vegetarian VEGAN Vegan

Prices in CHF, service and 8.1% VAT included

SAVEURS DU MOMENT

TIMES GRILL

SINCE 2016

DESSERTS

BABA MIT RUM 16.00
Leichte Vanillecreme, Granny-Smith-Äpfeln und Sirup mit braunem Rum

MANDEL-SCHOKO-HASELNUSS-TÄRTCHEN 18.00
Schokoladencreme, geröstete Haselnüsse in Nougatine
Milchschokoladenplättchen

CAFÉ GOURMAND 16.00
3 Mini-Desserts nach Wahl des Küchenchefs

DESSERT DES TAGES 12.00

KÄSEPLATTE AUS DEM IN- UND AUSLAND 16.00
Eine Auswahl an Frisch- und Reifekäse aus dem In- und Ausland
Quittenmarmelade

FRISCHES SAISONOBST & HANDWERKLICHES SORBET VEGAN 15.00

EIS

Kaffee, Vanille, Pistazie, gesalzenes Karamell, Tiramisu, Stracciatella	1 Kugel	4.50
Doppelrahm	2 Kugeln	9.00
SORBETS	3 Kugeln	12.00
Apfel, Walliser Birne, Zitrone, Ananas, Mango, Schokolade, Erdbeere		

Schokoladensoße I Schlagsahne I Schokoladenstückchen I Smarties +3.00

Bon appétit!

Vegetarian VEGAN Vegan

Prices in CHF, service and 8.1% VAT included