



SAISONALE SPEISEKARTE

SOMMER 2026



SAVEURS DU MOMENT

TIMES GRILL

SINCE  2016

ZUM AUFTAKT

CARPACCIO AUS RINDFLEISCH NACH GRAVLAX-ART		19.00
Mariniert mit Kräutern, mayonnaise mit Sommertrüffel	Hauptgericht	36.00
Rucola-Pesto, geröstete Pinienkerne		
FRISCHE KREBSE MIT AVOCADO		21.00
Shortbread mit Fleur de Sel und Espelette-Chili, Guacamole-Creme		
Getreide-Tuile		
MAKIZUSHI MIT MARINIERTEM TOFU, MANGO UND GURKE 		21.00
Säuerliches Passionsfrucht-Gel, Wakame-Salat, geröstete Erdnüsse		
GEBRATENER MARKKNOCHEN MIT HEIRLOOM-TOMATEN	klein	16.00
Knusprige Kapern, Knoblauch eingeriebener Landbrot-Toast	gross	30.00
(20 Minuten Garzeit)		
VORSPEISE DES TAGES		12.00
Verfeinern Sie Ihr Gericht mit schwarzem Sommertrüffel	Aufpreis	10.00

SALATE

GEMISCHTER SALAT AUS JUNGEN SPROSSEN 	9.00
CAESAR-SALAT MIT MARINIERTEM HÜHNCHEN	33.00
Römersalat, Caesar-Dressing, Knoblauch-Croutons, Parmigiano Reggiano	
Weichgekochtes Ei, gegrillte Coppa, Balsamico-Crème	
CREMIGE BURRATA (125g) 	33.00
Carpaccio aus bunten Tomaten, Rucola und Basilikum-Pesto	
Säuerliches Pfirsich-Coulis	



Vegetarian



Vegan

Prices in CHF, service and 8.1% VAT included

SAVEURS DU MOMENT

TIMES GRILL

SINCE 2016

HAUPTGERICHTE

TAGLIATA VOM SCHWEIZER KALBSFILET	54.00
Gebratene Pfifferlinge mit Petersilienbutter, Sherry-Jus und Rucola-Salatmix Italienische Tomaten-Zitronen-Sauce	
KICHERERBSEN-FALAFEL UND MARINIERTER SÜSSKARTOFFEL 	30.00
Minze-Tabbouleh mit kandiertem Gemüse, pflanzlicher Frischkäse mit Kräutern	
TATAKI VON THUNFISCH MIT SESAMKRUSTE	39.00
Mille-Feuille aus saisonalem Gemüse, Panisse-Pommes Sauce Vierge mit sonnengetrockneten Tomaten und frischer Petersilie Knusprige Tuile	
TARTAR DER WOCHE (Limousine-Rind aus dem Waadtland)	32.00
Hausgemachte Pommes frites und gemischte Blattsalate, Senf-Vinaigrette	

DER GRILL

DER MODERNE BURGER (Limousine-Rindfleisch aus dem Waadtland – 150 g)	36.00
Aromatisiertes Schweizer Rindersteak, Confit aus Sommergemüse Val-d'Arve-Käse, Kräutersauce, gegrillte Coppa, Rucola Serviert mit hausgemachten Pommes frites und einem grünen Salat	
SPAARE RIBS AUS DEM WAADTLAND	36.00
In Barbecue-Sauce mariniert und gegrillt	
GEGRILLTER HÄHNCHEN CH (ca. 500 g – 15 Minuten Garzeit)	38.00
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	
GRILLPLATTE (Rippchen 300 g, Rinderfilet 120 g, halbes Hähnchen 250 g)	pro Per. 68.00
1 Sauce und 1 Beilage nach Wahl pro Person inbegriffen	
Gebratene Pfifferlinge	Aufpreis 6.00
GEGRILLTE BLACK-TIGER-GARNELE MIT GEWÜRZTER BUTTER (300 g)	49.00
Verfeinern Sie Ihr Gericht mit schwarzem Sommertrüffel	Aufpreis 10.00



Vegetarian



Vegan

Prices in CHF, service and 8.1% VAT included

HAUSGEMACHTE SOßEN

Chimichurri 	3.00
Fleischsoße mit Pinot Noir und Sherry	3.00
Cremige Pfeffersoße	3.00
Sauce vierge  (Traditionell mit Tomaten, Schalotten, frischer Petersilie, Zitronenschale und nativem Olivenöl extra)	3.00
Küchenchefs-Butter 	3.00

BEILAGEN

Hausgemachte Pommes frites (mit oder ohne Trüffel) 	6.00
Gebratene Babykartoffeln mit Kräutern 	6.00
Parmigiana mit Oliven 	6.00
Gebratene Pfifferlinge mit Petersilienbutter 	10.00
Saisonales Gemüse in Teriyaki-Sauce 	6.00

HERKUNFT DER LEBENSMITTEL :

Rindfleisch, Kalbfleisch, Junghahn: Schweiz
Huhn: Frankreich
Krabben: Nordatlantik
Schweinefleisch: aus dem Kanton Waadt
Gelbflossenthunfisch: Pazifik
Burrata: Italien
Garnelen: Vietnam



Vegetarian



Vegan

SAVEURS DU MOMENT

TIMES GRILL

SINCE  2016

DESSERTS

ERDBEER-HIMBEER-TARTE 16.00

Leicht geröstete Vanillecreme und Bergamotte-Sorbet

FÜLLUNG AUS DUNKLER SCHOKOLADE UND LAVENDEL  15.00

Pralinen-Ganache, Sorbet oder Eis und eine knusprige Tuile

Eine Kugel Eis oder Sorbet nach Wahl

APRIKOSENMARMELADE AUS DEM WALLIS 15.00

Pistazien-Chiboust-Creme und eine Karamell-Tuile

DESSERT DES TAGES 12.00

KÄSEPLATTE AUS DEM IN- UND AUSLAND  16.00

Eine Auswahl an Frisch- und Reifekäse aus dem In- und Ausland

Aprikosenmarmelade

FRISCHES SAISONOBST & HANDWERKLICHES SORBET  15.00

EIS

Kaffee, Vanille, Pistazie, gesalzenes Karamell, Tiramisu, Stracciatella 1 Kugel 4.50

SORBETS 2 Kugeln 9.00

Erdbeere, Walliser Aprikose, Zitrone, Ananas, Mango, Schokolade, 3 Kugeln 12.00
Bergamotte

Schokoladensoße | Schlagsahne | Schokoladenstückchen | Smarties +3.00

Bon appétit!



Vegetarian



Vegan

Prices in CHF, service and 8.1% VAT included