



SAISONALES MENÜ

HERBST 2024




FÜR DEN EINSTIEG

ZUM TEILEN ODER ALS INDIVIDUELLE VORSPEISE

	½	1
HAUSGEMACHTE GERÄUCHERTE ENTENBRUST , GEFÜLLT MIT FOIE GRAS, GERÖSTETEM BROT UND POCHIERTER FEIGE		29.00
"PAPI DÉDÉ'S" FASANENTERRINE MIT ARMAGNAC, IM GANZEN SERVIERT MIT SAISONALEN PICKLES	14.00	26.00
HAUSGEMACHTE FOIE GRAS , MANGO UND GUINEA-PFEFFER		26.00
AUSTERN NR. 3, FINE DE CLAIRE, MARENNES D'OLÉRON SCHALOTTENESSIG UND ZITRONE, 6 STÜCK		24.00
GETROCKNETES HIRSCHFLEISCH (80G), SAISONALE PICKLES		29.00
SCHNECKEN , 6 STÜCK, AUS DER BOURGOGNE, KNOBLAUCHBUTTER		19.00
GEBRATENES KNOCHENMARK , PETERSILIE, GERÖSTETES BROT, 20 MINUTEN WARTEZEIT	14.00	23.00

SALATE

	½	1
 GRÜNER SALAT , BALSAMICO-ESSIG, SAMEN & KERNE	9.00	14.00
CAESAR SALAT , CROUTONS, PARMESAN, SPECK	17.00	25.00
MIT MARINIERTEN GARNELEN	23.00	31.00
MIT KNUSPRIGEM POULET	23.00	31.00

SUPPEN

BUTTERNUT-CAPPUCCINO,
 BAUCHSPECKCREME UND PIEMONTESSISCHE HASELNÜSSE 17.00



BUTTERNUT-CAPPUCCINO, VEGANE VERSION 17.00

GRATINIERTER ZWIEBELSUPPE, HALB UND HALB 16.00

TARTARS

RINDERTARTAR DER WOCHE (NUR MITTAGS SERVIERT) 29.00

RINDERTARTAR "TRADITION",
 KAPERN, GURKEN, SCHALOTTEN UND PETERSILIE,
 SENFGURKEN UND MARINIERTES EIGELB 36.00

KALBSTARTAR MIT HERBSTTRÜFFEL UND PARMESAN 45.00

150 GRAMM PRO PORTION, TOASTS UND GRÜNER SALAT,
 POMMES FRITES ODER SPINAT

JAGD-MENÜ

PREIS PRO PERSON, MINIMUM 2 PERSONEN 89.00
 IN VIER GÄNGEN

❶ AMUSE-BOUCHE

❷ PITHIVIERS MIT TAUBE UND FOIE GRAS,
 KRIEK-SAUCE UND WURZELGEMÜSE

❸ GEGRILLTER REHRÜCKEN,
 BERBERITZEN-SAUCE, SPÄTZLE UND SAISONALE BEILAGEN

❹ „MONT BLANC“-EISBECHER,
 KANDIERTE MARONEN, GRIOTTINES UND SCHLAGSAHNE

SAISONALES MENÜ

69.00

VORSPEISE, HAUPTGANG & DESSERT
 ODER ALS INDIVIDUELLE GERICHTE

VORSPEISEN

KALBSTARTAR MIT HERBSTTRÜFFEL UND PARMESAN 26.00

ODER

AUSTERN NR. 3, „FINES DE CLAIRE“, MARENNES D'OLÉRON,
 SCHALOTTENESSIG UND ZITRONE, 6 STÜCK 24.00

ODER

BUTTERNUT-CAPPUCCINO, (VERFÜGBAR ALS  OPTION) 17.00
 BAUCHSPECKCREME, PIEMONTESISCHE HASELNÜSSE



HAUPTGÄNGE

REHRAGOUT MIT SCHWARZER JOHANNISBEERE,
 SPÄTZLE, POCHIERTE BOTZI-BIRNE UND GEWÜRZTES ROTKRAUT 44.00

ODER

TURBOTFILET, GRENOBLOISER SAUCE MIT HERZMUSCHELN,
 FREGOLA UND JUNGEN KAROTTEN 54.00

ODER



JÄGERTELLER, BOTZI-BIRNE, KANDIERTE QUITTE,
 GEWÜRZTES ROTKRAUT, ROSENKOHL, SPÄTZLE UND ZITRUS-MARONEN 34.00



DESSERTS

GEWÜRZPOCHIERTE WILLIAMSBIERNE,
 GEFÜLLT MIT PRALINE UND 71% MBO-SCHOKOLADENCREME 16.00

ODER

KOKOS-CHEESECAKE-KUGELN,
 WEISSE SCHOKOLADEN-ESPUMA, PASSIONSFRUCHT 16.00

ODER

KÄSETELLER 17.00

GRILL

UNSERE AKTUELLEN GRILL SPECIALS FINDEN IM SEPARATEN WOCHEN MENÜ

GANZE GEGRILLTE SEEZUNGE ODER SEEZUNGE MEUNIÈRE (500G)	55.00
VOR IHREN AUGEN ZUBEREITET +10.00	
ARGENTINISCHES RIBEYE « OJO DE AGUA » (250G)	46.00
RINDSFILET « SWISS ANGUS »	
MINI CUT: 120G	41.00
CLASSIC CUT: 200G	54.00
CHEF CUT: 250G	65.00
SCHWEIZER PRIME RIB VOM RIND « DRY AGED »	15.00/100G
FÜR 2 PERSONEN (CA. 800G)	

UNSERE GERICHTE WERDEN MIT EINER AUSWAHL VON 1 SAUCE UND 1 BEILAGE SERVIERT.
 (SAUCEN & BEILAGEN AUF DER NÄCHSTEN SEITE)

WILD-GERICHTE

REHRÜCKEN (AB 2 PERSONEN)	67.00
GEGRILLT UND DANN AM KNOCHEN GERÖSTET, BERBERITZEN-SAUCE UND UNBEGRENZTE WILDBEILAGEN	PRO PERSON
HIRSCH-ENTRECÔTE (CA. 220G)	49.00
„TIGRE QUI PLEURE“-ART, BEILAGEN NACH WAHL	
FASANENBALLOTINE MIT STEINPILZEN, MIT FOIE GRAS GEFÜLLTES KOHLBLATT, ALBUFERA-SAUCE, BEILAGEN NACH WAHL	41.00

BURGERS

DER SMOKEY 35.00
 ST-LÉGIER LIMOUSINE RINDERSTEAK BURGER (180G),
 BRÖTCHEN MIT SCHWARZEM SESAM UND RAUCHSALZ, BARBECUE SAUCE,
 RUCOLA, COLONNATA SPECK, CHEDDAR, HAUSGEMACHTES RELISH

DER CHEDDAR-LOVER 39.00
 MIT VIEL GESCHMOLZENEM, CREMIGEM CHEDDAR



DER CHICKERIKI 35.00
 MIT VEGETARISCHEM STEAK

ALLE BURGER WERDEN MIT POMMES FRITES & GRÜNEM SALAT SERVIERT
 GLUTEN-FREIE BRÖTCHEN AUF ANFRAGE ERHÄLTlich

SAUCEN

RINDER & KNOCHENMARK JUS
 CHIMICHURRI SAUCE
 HAUSGEMACHTE BUTTER
 ROQUEFORT SAUCE
 JACK DANIEL'S BBQ-SAUCE
 GRÜNE PFEFFER CREME

ZUSÄTZLICHE PORTION: 3.00

BEILAGEN

POMMES FRITES
 POMMES FRITES MIT TRÜFFELÖL UND PARMESAN EXTRA +4.00

FRISCHER SPINAT MIT KNOBLAUCH

SPÄTZLE

FRISCHE PASTA: TAGLIONI MIT BUTTER

WILDBEILAGEN (BOTZI-BIRNE, KANDIERTE QUITTE, GEWÜRZTES ROTKRAUT,
 ROSENKOHL, SPÄTZLE UND ZITRUS-MARONEN)

WURZELGEMÜSE

ZUSÄTZLICHE PORTION: 6.00

NACHSPEISE

GEWÜRZPOCHIERTE WILLIAMS BIRNE, GEFÜLLT MIT PRALINE UND 71% MBO-SCHOKOLADENCREME	16.00
„MONT BLANC“-EISBECHER, KANDIERTE MARONEN, KIRSCHEN UND SCHLAGSAHNE	15.00
KOKOS-CHEESECAKE-KUGELN, WEIBE SCHOKOLADEN-ESPUMA, PASSIONSFRUCHT	16.00
DESSERT DER WOCHE	15.00
KÄSEAUSWAHL DES TAGES	17.00

EISCREME & SORBETS

1 PORTION	4.50
2 PORTIONEN	9.00
3 PORTIONEN	12.00

EISCREME : SCHOKOLADE, GESALZENES KARAMELL, KOKOSNUSS, KAFFEE,
DOPPELRAHM & MERINGUE, VANILLE, PISTAZIE

SORBETS : ERDBEERE, HIMBEERE, GRÜNER APFEL, LITSCHI, BIRNE,
MANGO, WALLISER APRIKOSE, BERGAMOTTE

SCHOKOLADENSAUCE ODER SCHLAGSAHNE HINZUFÜGEN : +3.00

PIMP MY SCOOP

+7.00

FÜGEN SIE IHREM DESSERT DEN EXTRA KICK HINZU:

- WILLIAMINE (BIRNE)
- APRICOTINE (APRIKOSE)
- LIMONCELLO (ZITRONE)
- VODKA
- CALVADOS (APFEL)

HERKUNFT DER LEBENSMITTEL

RIND, KALB, HUHN: SCHWEIZ (SO FERN NICHT ANDERS ANGEGBEN)
ENTE, FOIE GRAS, TAUBE: FRANKREICH
HIRSCH, REH: DEUTSCHLAND / ÖSTERREICH
FASAN: VEREINIGTES KÖNIGREICH
SEEZUNGE: NIEDERLANDE
TURBOT: SPANIEN
BROT UND BRÖTCHEN: BÄCKEREI PANINO VEVEY / MARKKNOCHEN-TOAST:
DEUTSCHLAND
HERBSTTRÜFFEL: SCHWEIZ / ITALIEN



moderntimes

HOTEL

—
TRIBUTE PORTFOLIO



@MODERNTIMESHOTEL



@MODERN TIMES HOTEL VEVEY