

# modern**times** HOTEL

## SAISONALES MENÜ

---

SOMMER 2024





## FÜR DEN EINSTIEG

ZUM TEILEN ODER ALS INDIVIDUELLE VORSPEISE

---

	½	1
PALETA IBERICO BELLOTA TELLER, <b>PATA NEGRA</b> , (80G) « PAN CON TOMATE » (ROHSCHINKEN)		29.00
FRISCHE <b>SARDELLEN</b> IN OLIVENÖL UND ZITRONE MARINIERT		21.00
HAUSGEMACHTE <b>GÄNSELEBER</b> TERRINE, COGNAC UND PIMENT D'ESPELETTE, GERÄUCHERTE ENTENBRUST UND MELONEN		26.00
TROCKENFLEISCH VOM <b>WAGYU</b> RIND, NEUCHÂTEL, (80G)		29.00
<b>SCHNECKEN</b> , 6 STÜCK, AUS DER BOURGOGNE, KNOBLAUCHBUTTER		19.00
GEBRATENES <b>KNOCHENMARK</b> , PETERSILIE, GERÖSTETES BROT, 20 MINUTEN WARTEZEIT	14.00	23.00

## SALATE

---

	½	1
<b>GRÜNER SALAT</b> , BALSAMICO-ESSIG, SAMEN & KERNE ( <b>VEGAN</b> )	9.00	14.00
<b>CAESAR SALAT</b> , CROUTONS, PARMESAN, SPECK	17.00	25.00
MIT MARINIERTEN <b>GARNELEN</b>	23.00	31.00
MIT KNUSPRIGEM <b>POULET</b>	23.00	31.00



## SUPPEN

---

HAUSGEMACHTE FISCHSUPPE, 19.00  
CROUTONS, ROUILLE SAUCE

## TARTARS

---

TARTAR DER WOCHE (NUR MITTAGS SERVIERT) 29.00

TARTAR VOM RIND "TRADITION", 36.00  
KAPERN, GURKEN, SCHALOTTEN UND PETERSILIE,  
SENFURKEN UND MARINIERTES EIGELB

MARINIERTES LACHS-TARTAR "TAHITI-STYLE", 35.00  
KOKOSMILCH, LIMETTE, INGWER UND DILL

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

## DEGUSTATIONSMENÜ FLEISCHLIEBHABER

---

PREIS PRO PERSON, MINIMUM 2 PERSONEN 99.00  
IN DREI GÄNGEN

- SCHWEIZER WAGYU TROCKENFLEISCH
- RUMPSTEAK VON "ROYAL KROWA", 220G  
&
- RIBEYE STEAK VOM "WAGYU", 220G

INBEGRIFFEN:  
2 SAUCEN  
3 BEILAGEN



## SAISONALES MENÜ

69.00

VORSPEISE, HAUPTGANG & DESSERT  
ODER ALS INDIVIDUELLE GERICHTE

### VORSPEISEN

TATAKI VOM RINDERFILET, FRISCHE BROMBEEREN, RIQUETTE, 26.00  
GÄNSELEBERSPÄNE, BALSAMICO-ESSIG « JUNGFRAU 3454 »

ODER

HAUSGEMACHTE FOCACCIA, PISSALADIÈRE, 24.00  
GEBRATENER ROTBARBE, INGWER-TOMATE UND TAPENADE

ODER

GERÄUCHERTES GEMÜSEGAZPACHO MIT KRÄUTERÖL, 21.00  
SÜB-SAUER GEBRATENER TOFU (VEGAN)



### HAUPTGÄNGE

GEGRILLTES PERLHUHN FILET, APFELWEIN-JUS, 49.00  
GEBRATENE PFIFFERLINGE UND RISOTTO

ODER

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET À LA NIÇOISE, 43.00  
PANISSE UND MEDITERRANES GEMÜSE

ODER

ARTISCHOCKEN-CONFIT, BIO-DINKEL, WIE EIN RISOTTO, 41.00  
GEBRATENE PFIFFERLINGE MIT KÜMMEL-HUMMUS (VEGAN)



### DESSERTS

ZITRONENSORBET TROMPE-L'ŒIL, GRUYÈRE-MERINGUE, 15.00  
DOPPELRAHM UND THYMIANHONIG

ODER

"MANJARI" SCHOKOLADEN-PALET, 16.00  
HIMBEER-SORBET

ODER

KÄSETELLER 17.00



## BURGERS

---

<b>DER RAUCHIGE</b>	35.00
ST-LÉGIER LIMOUSINE RINDERSTEAK BURGER (180G), BRÖTCHEN MIT SCHWARZEM SESAM UND RAUCHSALZ, BARBECUE SAUCE, RUCOLA, COLONNATA SPECK, CHEDDAR, HAUSGEMACHTES RELISH	
<b>DER CHEDDAR-LOVER</b>	39.00
MIT VIEL GESCHMOLZENEM, CREMIGEM CHEDDAR	
<b>DER CHICKERIKI</b>	35.00
MIT VEGETARISCHEM STEAK (VEGETARISCH)	

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

## GRILL

---

UNSERE AKTUELLEN GRILL SPECIALS FINDEN IM SEPARATEN WOCHEN MENÜ

<b>GANZE GEGRILLTE SEEZUNGE ODER SEEZUNGE MEUNIÈRE (500G)</b>	55.00
VOR IHREN AUGEN ZUBEREITET +10.00	
<b>GEGRILLTES LAMMKARREE MIT KÜMMELJUS,</b>	49.00
GEFÜLLTE KÜRBISBLÜTE, MEDITERRANES GEMÜSETARTAR	
<b>HÜHNCHENBRUSTSPIESSE, TANDOORI,</b>	38.00
PITABROT UND JOGHURTSAUCE	
<b>PRIME RIB VOM KALB «ORIGINE» SCHWEIZ (300G)</b>	55.00
<b>ARGENTINISCHES RIBEYE « OJO DE AGUA » (250G)</b>	46.00
<b>RINDSFILET « SWISS ANGUS »</b>	
MINI CUT: 120G	41.00
CLASSIC CUT: 200G	54.00
CHEF CUT: 250G	65.00
<b>SCHWEIZER PRIME RIB VOM RIND « DRY AGED »</b>	15.00/100G
FÜR 2 PERSONEN (CA. 800G)	
<b>PRIME RIB VOM « ROYAL KROWA »</b>	16.00/100G
FÜR 2 PERSONEN (CA. 1200G)	

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



## SAUCEN

---

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

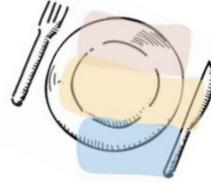
ZUSÄTZLICHE PORTION: 3.00

## BEILAGEN

---

POMMES FRITES  
POMMES FRITES MIT TRÜFFELÖL UND PARMESAN +4.00  
FRISCHER SPINAT MIT KNOBLAUCH  
GEGRILLTE KARTOFFELN, KRÄUTERQUARK  
FRISCHE PASTA: TAGLIONI MIT BUTTER  
GEGRILLTES MEDITERRANES GEMÜSE UND BASILIKUM-PESTO  
GEBRATENE FRISCHE GRÜNE BOHNEN, MIT SCHALOTTE

ZUSÄTZLICHE PORTION: 6.00



## EISCREME & SORBETS

---

1 PORTION	4.50
2 PORTIONEN	9.00
3 PORTIONEN	12.00

**EISCREME** : SCHOKOLADE, KAFFEE, DOPPELRAHM & MERINGUE, VANILLE, PISTAZIE

**SORBETS** : ERDBEERE, EISENKRAUT, WALLISER APRIKOSE, ZITRONE, BERGAMOTTE

## 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

---

RINDFLEISCH, KALBFLEISCH, HUHN: SCHWEIZ (AUßER BEI SPEZIELLER BEZEICHNUNG)

GÄNSELEBER: FRANKREICH

PERLHUHN: FRANKREICH

SEEZUNGE: ISLAND/HOLLAND

WOLFSBARSCHFILET: GRIECHENLAND

LAMMFLEISCH: NEUSEELAND (KANN ANTIBIOTIKA ENTHALTEN)

RINDFLEISCH VON ROYAL KROWA: POLEN

WAGYU-RINDFLEISCH: AUSTRALIEN

LACHS: SCHOTTLAND

GESCHNITTENES BROT UND BRÖTCHEN: BÄCKEREI PANINO VEVEY

TOAST MIT MARKKNOCHEN: DEUTSCHLAND