

moderntimes

HOTEL

—  
TRIBUTE PORTFOLIO



**SEASONAL MENU  
WINTER 2025**

**SAISONALES MENÜ  
WINTER 2025**

*CALORIES DON'T COUNT WHEN  
IT'S THIS DELICIOUS.*

WINE & MORE  
**TIMES GRILL**

SINCE 2016



## TASTING MENU

Let us surprise you  
Lassen Sie sich überraschen  
(Chefs choice, Chefkoch-Auswahl)

4 courses, 4 Gänge

---

Starter  
Vorspeise

---

Fish  
Fisch

---

Meat  
Fleisch

---

Dessert  
Dessert

---

75.-



## GOURMET MENU

Create your own menu with  
the dishes we suggest on the  
following pages.

Erstellen Sie Ihr eigenes Menü mit  
den Gerichten, die wir auf den  
folgenden Seiten vorschlagen.

3 courses, 3 Gänge

---

Choice of starter  
Hauptgang nach Wahl

---

Choice of main  
Speise nach Wahl

---

Choice of desert  
Dessert nach Wahl

---

59.-

*Wine  
time*

## FOOD AND WINE PAIRING

Our sommelier suggestions

Speise-und Weinpaarung  
Vorschläge unseres Sommeliers

---

3 glasses, 3 Gläser

26.-



## FOR CHILDREN

Half-portion dishes from this  
menu at half price

Für Kinder

Die Gerichte auf dieser Karte als  
halbe Portion zum halben Preis

WINE & MORE  
TIMES GRILL

SINCE 2016



**STARTERS** Vorspeisen

**VELOUTÉ** 15.00

Parsnip velouté with coconut milk and lemongrass, whipped combawa cream golden croutons

Topinambur-Velouté mit Kokosmilch und Zitronengras, aufgeschlagene Combawa-Creme und goldene Croûtons

Allergens : gluten, lactose

Allergene : Gluten, Laktose

available  
verfügbar



**LOBSTER BISQUE** 19.00

Homemade bisque, Gruyère double cream and golden croutons

Hausgemachte Bisque, Doppelrahm aus Gruyère und goldene Croûtons

Allergens : lactose, gluten, garlic, nuts

Allergene : Gluten, Laktose

available  
verfügbar



**BONE MARROW** (20 min 🕒) 15.00

Oven-roasted Bonemarrow with parsley, served with toasted bread

Im Ofen geröstetes Knochenmark mit Petersilie, serviert mit getoastetem Brot

Allergens : gluten, garlic, onions

Allergene : Gluten, Knoblauch, Zwiebeln



With black truffle from Périgord  
Mit schwarzem Périgord-Trüffel

+12.00

**BURGUNDY SNAILS** 18.00

6 snails in a casserole, Pinot Noir butter, garlic, parsley

6 Burgunderschnecken in einer Kasserolle, mit Pinot-Noir-Butter, Knoblauch, Petersilie

Allergens : lactose, gluten, garlic

Allergene : Laktose, Gluten, Knoblauch

**TRUFFLE DEVEILED EGG** 19.00

Traditional Deviled Egg with black truffle and watercress

Traditionelles Gefülltes Ei mit schwarzem Trüffel und Brunnenkresse

Allergens : egg, lactose

Allergene : Ei, Laktose

available  
verfügbar



**LEEK VINAIGRETTE** 16.00

Smoked cream, sun-dried tomato, matjes herring and mustard vinaigrette

Lauch, geräucherte Crème fraîche, getrocknete Tomaten, Matjes und Senf-Vinaigrette

Allergens : lactose

Allergene : Laktose

available  
verfügbar



**CRISPY CALF'S HEAD** 21.00

Poached and pan-fried, croustis, veal jus, gribiche sauce and fresh herbs

Kalbskopf pochiert und angebraten, Croustis, Kalbsjus, Gribiche-Sauce und frische Kräuter

Allergens : gluten, egg, clarified butter

Allergene : Gluten, Ei, geklärte Butter

**Don't hesitate to ask your waiter for wine suggestions!**

Zögern Sie nicht, Ihren Kellner nach Weinempfehlungen zu fragen!

Prices in CHF, service and VAT included

Preise in CHF, Service und MwSt. inklusive

moderntimes

HOTEL

TRIBUTE PORTFOLIO



## MAINS Hauptspeisen

### COD FILLET

37.00

Poached in lime steam, saffron butter, mixed vegetables  
Fondant potatoes with lovage

Kabeljau-Filet pochiert in Limetten-Dampf, Safranbutter, Gemüse-Mix  
Fondant- Kartoffeln mit Liebstöckel

Allergens : lactose, garlic, celery Allergene : Laktose, Knoblauch, Sellerie

### CONFIT DUCK LEG

36.00

Homemade confit duck, tangy jus  
Served with Sarladaise potatoes and porcini mushrooms

Hausgemachtes Entenconfit, kräftige Sauce  
Serviirt mit Sarladaise-Kartoffeln und Steinpilzen

Allergens : lactose, garlic, celery Allergene : Laktose, Knoblauch, Sellerie

### VEGAN HAKAO DUMPLINGS

35.00

Vegetable dumplings, Thai style broth with mushroom, ginger and coriander  
Vegane Hakao-Ravioli, Thailändische Brühe mit Pilzen, Ingwer und Koriander

Allergens : garlic, celery, peppers Allergene : Knoblauch, Sellerie, Chilis

### LIMOUSINE BEEF TARTARE FROM ST-LÉGIER

37.00

Served with homemade fries, green salad, and toast

Das Limousin-Rindertatar aus St-Légier  
Serviirt mit hausgemachten Pommes, grünem Salat und Toast

Allergens : gluten, garlic, celery, onion Allergene : Gluten, Knoblauch, Sellerie, Zwiebel

available   
verfügbar

### CHICKEN CAESAR SALAD

31.00

Romaine lettuce, Caesar dressing, croutons, Parmesan  
Bacon, and crispy chicken

Römersalat, Caesar-Dressing, Croutons, Parmesan  
Speck und knuspriges Hühnchen

Allergens : gluten, garlic, celery, onion Allergene : Gluten, Knoblauch, Sellerie

available   
verfügbar

**Don't hesitate to ask your waiter for wine suggestions!**

Zögern Sie nicht, Ihren Kellner nach Weinempfehlungen zu fragen!

WINE & MORE  
TIMES GRILL

SINCE 2016



ADDITIONAL DISHES Zusätzliche Gerichte

(off gourmet menu / nicht fürs Menu wählbar)

GREEN SALAD



9.00

Mesclun of seasonal leaves, organic seeds, balsamic vinaigrette

Saisonaler Blattsalat, Bio-Samen, Balsamico-Vinaigrette

Allergens : nuts Allergene: Nüsse

FOIE GRAS

26.00

Homemade terrine with semi-cooked foie gras, seasonal chutney  
Armagnac and Espelette pepper, served with toasted Alpine bread

Hausgemachte Terrine mit halbgegartem Foie Gras, Armagnac  
und Espelette-Pfeffer, serviert mit getoastetem Alpenbrot und  
saisonaem Chutney

Allergens : alcohol Allergene : Alkohol

available  
verfügbar

BUTCHER'S CUT (200g)

55.00

Grilled "KOBEEF" rib-eye steak, Béarnaise sauce served with homemade fries

Gegrilltes "KOBEEF" Entrecôte, Béarnaise-Sauce, serviert mit hausgemachten Pommes

Allergens: egg Allergene: Ei

GRUYÈRE VEAL CHOP

62.00

Grilled, rich Madeira jus, sautéed mushrooms  
Served with homemade fries

Gegrilltes Kalbskotelett, kräftiger Madeira-Jus, sautierte Pilze,  
serviert mit hausgemachten Pommes

Allergens : garlic, celery, onion Allergene : Knoblauch, Sellerie, Zwiebel

DRY AGED SWISS RIBEYE (FOR 2 PEOPLE/ FÜR 2 PERSONNEN)

149.00

Grilled, red pepper jus, served with homemade fries

(FOR 2 PEOPLE  
FÜR 2 PERSONNEN)

Gegrillt, roter Pfefferjus, serviert mit hausgemachten Pommes

Allergens : garlic, celery, onion Allergene : Knoblauch, Sellerie, Zwiebel

**Don't hesitate to ask your waiter for wine suggestions!**

Zögern Sie nicht, Ihren Kellner nach Weinempfehlungen zu fragen!

Prices in CHF, service and VAT included

Preise in CHF, Service und MwSt. inklusive

moderntimes

HOTEL

—  
TRIBUTE PORTFOLIO



## DESSERTS Nachspeisen

### PEAR

16.00

Poached and caramelized like a Tatin, rice pudding and Ivoire ganache

Die Birne, pochiert und karamellisiert wie eine Tarte Tatin, Milchreis und Ivoire-Ganache

Allergens : lactose

Allergene : Laktose

### PISTACHIO CRÈME BRULÉE

15.00

Financier and blueberries

Crème Brulée mit Pistazie, Financier und Heidelbeeren

Allergens : gluten, lactose, nuts

Allergene : Gluten, Laktose, Nüsse

### CHOCOLATE FONDANT

17.00

Served warm and soft, berries and elderflower, St-Germain sorbet

Der Schokoladenfondant, Warm und weich serviert, Beeren und Holunderblüten, St-Germain-Sorbet

Allergens : gluten, lactose

Allergene : Gluten, Laktose

### TRUFFLED BRILLAT-SAVARIN

17.00

Homemade truffled Brillat-Savarin, served with mesclun in Alba oil

Hausgemachter Trüffel-Brillat-Savarin, serviert mit Mesclun in Alba-Öl

Allergens : gluten, lactose

Allergene : Gluten, Laktose

**Don't hesitate to ask your waiter for wine suggestions!**

Zögern Sie nicht, Ihren Kellner nach Weinempfehlungen zu fragen!

WINE & MORE  
**TIMES GRILL**

SINCE 2016



DESSERTS Nachspeisen

**OUR ICE CREAMS:**

Chocolate, salted caramel,  
double cream & meringue,  
vanilla, coffee, coconut,  
pistachio

**OUR SORBETS:**

Strawberry, raspberry,  
green apple, lychee, pear,  
mango, Valais apricot, bergamot

**Unsere Eiscremes:**

Schokolade, gesalzenes  
Karamell, , Vanille,  
Doppelrahm & Meringue, Kaffee,  
Kokosnuss, Pistazie

**Unsere Sorbets:**

Erdbeere, Himbeere, grüner  
Apfel, Litschi, Birne, Mango,  
Walliser Aprikose, Bergamotte

**1 SCOOP | KUGEL - 4.50 | 2 SCOOPS | KUGELN - 9.00**

**3 SCOOPS | KUGELN - 12.00**

**PIMP MY SCOOP**

Add some flair to your ice cream or sorbet:

Verleihen Sie Ihrem Eis oder Sorbet eine besondere Note:

 Williamine  Abricotine  Limoncello

 Vodka  Calvados

**+7.00**

WINE & MORE  
**TIMES GRILL**

SINCE 2016

## FOOD PROVENANCE

## Herkunft der Speisen

Beef, Veal, Chicken, Pork : Switzerland (unless otherwise specified)

Cod: Norway

Foie gras, Duck: France

Sliced bread, marrow bone toast: Switzerland

Truffle: France/Italy

Rind, Kalb, Huhn, Schwein: Schweiz (wenn nicht anders angegeben)

Kabeljau: Norwegen

Foie gras, Ente: Frankreich

Geschnittenes Brot, Markknochen-Toast: Schweiz

Trüffel: Frankreich/Italien



: Vegan suggestions

: Vegane Vorschläge



: Vegetarian suggestions

: Vegetarische Vorschläge



: Pork free suggestions

: Schweinefleischfreie Vorschläge



: Gluten free suggestions

: Glutenfreie Vorschläge



: Lactose free suggestions

: Laktosefreie Vorschläge

moderntimes

HOTEL

TRIBUTE PORTFOLIO



@MODERNTIMESHOTEL



@MODERN TIMES HOTEL VEVEY