

**SUMMER  
TIMES**

Du 15 juillet au 16 août 2024

## modern**times** HOTEL

### SUGGESTIONS DE SAISON

#### Multicolore de tomates

l'huile d'olive extra-vierge,  
vinaigre balsamique blanc,  
Mozzarella di bufala, basilic frais

16.00                      28.00

Mozzarella de 50g    Mozzarella de 125g



Mozzarella disponible

#### Le roastbeef de Limousine de St Légier

servis froid avec une sauce « Gribiche » Maison,  
pommes frites

31.00

#### Le tartare de veau suisse

Truffe d'été, parmesan, ciboulette,  
salade et pommes frites

21.00 / 36.00

Entrée 80g / Plat 150g

### GRILL

#### Tataki de thon rouge minute (180g)

sauce vierge au paprika fumé,  
piquillos farci au sésame d'alpage,

Side à choix

36.00

#### Entrecôte de bœuf suisse(180g) en tagliata

basilic, roquette, parmesan, pignons et jus de bœuf,

Side à choix

35.00

#### La côte de bœuf suisse (800g), pour deux

2 sauces et 4 garnitures à choix

65.00 / personne

### VÉGÉTARIEN

#### Orecchiette aux chanterelles poêlées,

crème de basilic, tomates cerises,  
copeaux de parmesan Reggiano

25.00

#### Les accompagnements :

Pommes frites

Pommes frites à l'huile de truffe et parmesan    +4.00

Epinards frais poêlés à l'ail

Pommes de terre nouvelles grillées, sésame aux herbes

Pâtes fraîches : Tagliioni au beurre

Légumes méditerranéens grillés et pesto de basilic

Haricots verts frais poêlés aux échalotes

Accompagnement supplémentaire :                      6.00

#### Les sauces :

Jus de bœuf à la moelle

Sauce chimichurri

Beurre maître d'hôtel

Sauce roquefort

Sauce barbecue au Jack Daniel's

Crème de poivre vert

Sauce supplémentaire :                      3.00

Prix en CHF, tva et service compris.

**SUMMER  
TIMES**

From July 15th to August 16th 2024

## modern**times** HOTEL

### SUGGESTIONS OF THE SEASON

#### Multicolored tomatoes

extra-virgin olive oil,  
white balsamic vinegar,  
mozzarella di bufala, fresh basil  
16.00                      28.00  
50g of Mozzarella    125g of Mozzarella



Mozzarella available

#### Limousine roast beef from St Léger

served cold with a homemade "Gribiche" sauce,  
french fries  
31.00

#### Swiss veal tartare

summer truffle, parmesan, chives,  
salad and french fries  
21.00 / 36.00  
Starter 80g / Main course 150g

### GRILL

#### Red tuna tataki à la minute (180g)

virgin sauce with smoked paprika,  
piquillos peppers stuffed with alpine serac,  
Choice of side dish  
36.00

#### Swiss beef entrecote(180g) in tagliata

basil, arugula, parmesan, pine nuts and beef jus,  
Choice of side dish  
35.00

#### Swiss prime rib (800g), for two

choice of 2 sauces and 4 side dishes  
65.00 / personne

### VEGETARIAN

#### Orecchiette with pan-fried chanterelles,

basil cream, cherry tomatoes,  
parmesan shavings  
25.00

#### Side dishes:

French fries  
French fries with truffle oil and parmesan +4.00  
Fried fresh spinach with garlic  
Grilled new potatoes with herb quark  
Fresh pasta: Tagliioni with butter  
Grilled Mediterranean vegetables with basil pesto  
Fresh green beans pan-fried with shallots

Additional side dishes: 6.00

#### Sauces:

Beef gravy with marrow  
Chimichurri sauce  
Maître d'hôtel butter  
Roquefort sauce  
Jack Daniel's barbecue sauce  
Green pepper cream

Additional sauce : 3.00

Price in CHF, VAT & Service included