

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

**THE VELOUTÉ**

15.00

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

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

Allergens : Gluten, lactose Allergene : Gluten, Laktose



available  
verfügbar

**THE COCOTTE EGG**

17.00

Egg cooked at 62°C, sautéed mushrooms with parsley, toasted Piedmont hazelnuts, and meat jus

Ei bei 62°C gegart sautierte Pilze mit Petersilie, geröstete piemontesische Haselnüsse und Fleischjus

Allergens : Lactose, gluten, garlic, nuts Allergene : Laktose, Gluten, Knoblauch, Nüsse



available  
verfügbar

**THE 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, with Pinot Noir butter, garlic, parsley

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

Allergens : Lactose, gluten, garlic Allergene : Laktose, Gluten, Knoblauch

**THE BUTTERNUT SALAD**



15.00

Grilled butternut, mixed greens, orange segments, ricotta salata, citrus vinaigrette

Gegrillter Butternut Kürbis, gemischtes Grün, Orangenspalten, Ricotta Salata und Zitrusvinaigrette

Allergens : Lactose, gluten, nuts Allergene : Laktose, Gluten, Nüsse



available  
verfügbar

**THE HOMEMADE PÂTÉ EN CROÛTE**

21.00

With game and Foie Gras stuffing, elderflower vinegar jelly, and seasonal pickles

Hausgemachte Pâté en Croûte mit Wild- und Foie Gras Füllung, Gelee aus Holunderblütenessig, saisonalen Pickles

Allergens : Lactose, gluten Allergene : Laktose, Gluten

**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

### THE MEAGRE FISH FILLET

36.00

Fillet cooked on one side, shellfish butter with black curry, spelt, and a variety of leeks

Einseitig gegartes Adlerfisch Filet, Schalentierbutter mit schwarzem Curry, Dinkel und eine Vielfalt von Lauch

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

### THE FREE-RANGE PORK FROM ETIVAZ

37.00

Grilled cut, smoked jus, roasted and pureed Jerusalem artichokes, buckwheat, served with homemade fries

Das Freilandschwein aus Etivaz, Gegrilltes Stück, geräucherter Jus, geröstete und pürierte Topinambur, Buchweizen, serviert mit hausgemachten Pommes

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

### THE VEGAN HAKAO DUMPLINGS

35.00

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

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

### THE LIMOUSINE BEEF TARTARE FROM ST-LÉGIER

37.00

Served with homemade fries, green salad, and toast

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

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



available  
verfügbar

### THE 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)

**THE GREEN SALAD**



9.00

Mesclun of seasonal leaves, organic seeds, balsamic vinaigrette  
Saisonaler Blattsalat, Bio-Samen, Balsamico-Vinaigrette

Allergens : Nuts Allergene: Nüsse

**THE FOIE GRAS**

26.00

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

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

Allergens : Alcohol Allergene : Alkohol



available  
verfügbar

**THE 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

**THE AGED SWISS RIBEYE**

149.00

Grilled, red pepper jus, served with homemade fries

(FOR 2 PEOPLE  
FÜR 2 PERSONEN)

Schweizer Ribeye-Steak, 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!**



**DESSERTS** **Nachspeisen**

**THE PAVLOVA**

**16.00**

Meringue, Granny Smith apple, lychee, and "Sakura" syrup

Meringue, Granny-Smith-Apfel, Litschi und "Sakura"-Sirup

Allergens : Eggs

Allergene : Eier

**THE ICED CHOUX PASTRY, LIKE A "PARIS-BREST"**

**17.00**

Praline, buckwheat, and lime

Der Eiskalte Windbeutel, wie ein "Paris-Brest", Praline, Buchweizen und Limette

Allergens : Gluten, lactose, nuts

Allergene : Gluten, Laktose, Nüsse

**THE 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

**THE CHEESE PLATE**

**17.00**

From the Gruyère cheese factory, 4 Swiss cheeses, and seasonal chutney

Die Käseplatte aus der Molkerei von Gruyère, 4 Schweizer Käsesorten, saisonales Chutney

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, Doppelrahm & Baiser,  
Vanille, 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)

Meagre: France / Spain

Game: EU

Foie gras: France

Sliced bread, marrow bone toast: Switzerland

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

Mageres: Frankreich / Spanien

Wild: EU

Foie gras: Frankreich

Geschnittenes Brot, Markknochen-Toast: Schweiz



: 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