

moderntimes

HOTEL

—
TRIBUTE PORTFOLIO



**MENU DE SAISON
HIVER 2025**

*LES CALORIES NE COMPTENT PAS
QUAND C'EST AUSSI DÉLICIEUX.*

WINE & MORE
TIMES GRILL

SINCE 2016



**MENU
DÉGUSTATION**

Laissez-nous vous surprendre

(Au choix du chef)

En 4 étapes

Entrée

Poisson

Viande

Dessert

75.-



**MENU
GOURMAND**

Composez votre menu avec
les plats que nous proposons
dans les pages suivantes

En 3 étapes

Entrée à choix

Plat à choix

Dessert à choix

59.-

*Wine
time*

ACCORD METS ET VINS

Suggestions de notre sommelier

3 verres

26.-



POUR LES ENFANTS

Les plats de cette carte en
demi-portion à moitié prix



ENTRÉES

LE VELOUTÉ

15.00

Velouté de panais au lait de coco et citronnelle,
crème fouettée au combawa et croûtons dorés

Allergènes : Gluten, lactose

Disponible en version



L'ŒUF COCOTTE

17.00

L'œil cuit à 62°C, champignons poêlés en persillade,
noisettes du Piémont torréfiées et jus de viande

Allergènes : Gluten, lactose, ail, fruits à coque

Disponible en version



L'OS À MOELLE (20 min)

15.00

L'os rôti au four en persillade, servis avec pain toasté

Allergènes : Gluten, gluten, ail, oignons



À la truffe noire du Périgord

+12.00

LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE

18.00

6 pièces en cassolette, beurre au pinot noir, ail et persil

Allergènes : Lactose, gluten, ail

LA SALADE DE BUTTERNUT

15.00

Butternut grillé, mesclun, segments d'orange, ricotta salata,
vinaigrette aux agrumes

Allergènes : Lactose, gluten, fruits à coque

Disponible en version



LE PÂTÉ EN CROÛTE MAISON

21.00

Farce de gibier et foie gras, gelée au vinaigre de sureau, pickles
de saison

Allergènes : Lactose, gluten

N'hésitez pas à demander des suggestions de vin à votre serveur !



PLATS

LE PAVÉ DE MAIGRE

36.00

Filet cuit à l'unilatérale, beurre de coquillages au curry noir, petit épeautre et déclinaison de poireaux

Allergènes : Gluten, lactose, ail, céleri

LE COCHON FERMIER DE L'ETIVAZ

37.00

Pièce grillée, jus fumé, topinambours rôtis et en mousseline, sarrasin, servis avec frites maison

Allergènes : Lactose, ail, céleri

LES RAVIOLES HAKAO VÉGANES

35.00

Ravioles de légumes véganes, bouillon thaï aux champignons, gingembre et coriandre

Allergènes : Ail, céleri, piments

LE TARTARE DE LIMOUSINE DE ST-LÉGIER

37.00

Servi avec frites Maison, salade verte et toasts

Allergènes : Gluten, ail, céleri, oignon

Disponible en version 

SALADE CÉSAR AU POULET

31.00

Laitue romaine, sauce César, croûtons, parmesan, bacon et poulet croustillant

Allergènes : Gluten, ail, céleri, oignon

Disponible en version 

N'hésitez pas à demander des suggestions de vin à votre serveur !

WINE & MORE
TIMES GRILL

SINCE 2016



METS HORS MENU

LA SALADE VERTE



9.00

Mesclun de feuilles de saison, graines BIO,
vinaigrette balsamique

Allergènes : Fruits à coque

LE FOIE GRAS

26.00

Terrine maison de foie gras mi-cuit, à l'Armagnac et piment
d'Espelette, servie avec pain des Alpes toasté et chutney du moment

Allergènes : Alcool

Disponible en version



LA CÔTE DE VEAU DE LA GRUYÈRE

62.00

Grillée, jus corsé au Madère, champignons poêlés,
servie avec frites maison

Allergènes : Ail, céleri, oignon

LA CÔTE DE BŒUF MATURÉE SUISSE (POUR 2 PERSONNES)

149.00
POUR 2

Grillée, jus au poivre,
servie avec frites maison

Allergènes : Ail, céleri, oignon



N'hésitez pas à demander des suggestions de vin à votre serveur !

Prix en CHF,
service et TVA inclus

moderntimes
HOTEL
—
TRIBUTE PORTFOLIO



DESSERTS

LE PAVLOVA

16.00

Meringue, pomme Granny, litchi et sirop « Sakura »

Allergènes : Œufs

LE CHOU GLACÉ, COMME UN PARIS-BREST

17.00

Praliné, sarrasin et citron vert

Allergènes : Gluten, lactose, fruits à coques

LE MI-CUIT CHOCOLAT

17.00

Servi chaud et moelleux, baies et fleurs de sureau, sorbet St-Germain

Allergènes : Gluten, lactose

L'ASSIETTE DE FROMAGES

17.00

De la laiterie de Gruyère, 4 fromages suisses, chutney du moment

Allergènes : Gluten, lactose

NOS GLACES:

Chocolat, caramel salé, double
crème & meringue, vanille, café,
pistache, vin cuit

NOS SORBETS:

Fraise, framboise, litchi, poire,
mangue, coco, citron,
bergamote. abricot du Valais

1 BOULE - 4.50 | 2 BOULES - 9.00 | 3 BOULES - 12.00

PIMP MY SCOOP Ajoutez du peps à votre glace ou sorbet : **+7.00**

 Williamine  Abricotine  Limoncello
 Vodka  Calvados

PROVENANCE DES METS

Boeuf, Veau, Poulet, Porc : Suisse (sauf appellation spéciale)

Maigre: France / Espagne

Gibiers: EU

Foie gras: France

Pain coupé, Toast os à moëlle : Suisse

 **VEGAN** : Propositions véganes

 : Propositions végétariennes

 : Propositions sans porc

 : Propositions sans gluten

 : Propositions sans lactose

moderntimes
HOTEL

TRIBUTE PORTFOLIO