

moderntimes

HOTEL

—
TRIBUTE PORTFOLIO

*Le
Modern*

BRASSERIE DU MODERN TIMES HOTEL

SAISONALES MENÜ

FRÜHLING 2025



Le Modern

BRASSERIE DU MODERN TIMES HOTEL

VORSPEISEN:

Das Perfektes Ei	17.00
Spargel-Schaum und Julienne vom Rohschinken	
Hausgemachte Terrine des Moments	14.00
Gemüse pickles	
Foie Gras	26.00
Serviert mit hausgemachtem Chutney	
Gratinierte Zwiebelsuppe 	16.00
Moitié-moitié	
Knochenmark	<small>klein/gross</small> 15.00/23.00
Im Ofen geröstet mit Petersilie und Knoblauch, serviert mit getoastetem Brot	
 Mit Schwarzem Périgord Trüffel	+ 12.00
Saisonaler Blattsalat  VEGAN	9.00
BIO-Samen, Balsamico-Vinaigrette	
Caesar Salat "Le Modern"	31.00
Römersalat, Caesar-Dressing, Croutons, Parmesan, Speck und knuspriges Hühnchen	

HAUPTSPEISEN:

Entenbrust	42.00
Mariniert mit Espelette-Pfeffer, serviert mit Sarladaise-Kartoffeln	
Geflügel-Roulade mit Morcheln	39.00
Tagliolini in Geflügeljus, glasierte Karotten, Morcheljus	
Gegrillter Schwertfisch	45.00
Chimichurri-Sauce, confierte Zitrone, Gemüse der Saison und Spargelrisotto	
Parmigiana-Melanzane 	32.00
Nach original Rezept	
Tatar der Woche	36.00
Serviert mit Pommes frites, Salat und Toast	

Preise in CHF, Service und MwSt. inklusive

Le Modern

BRASSERIE DU MODERN TIMES HOTEL

GRILL DER BRASSERIE "LE MODERN":

Burger des Moments Fragen Sie Ihren Kellner	36.00
Burger Chickeriki  Knuspriges Veggie-Steak, barbecue-Sauce, Rucola, Cheddar, hausgemachtes Relish	36.00
Gegrilltes Rinderfilet	120g/180g 39.00/54.00
"Côte de bœuf" nach Gewicht Ab 800g	100g 16.00
Gegrilltes Lammkarree mit Kräuterbutter Marktgemüse	46.00
Bauernschwein-Kotelett Ca. 200g	38.00

Alle Grillgerichte werden mit einem Salat und einer Beilage nach Wahl serviert:
Hausgemachte Pommes oder Sarlat-Kartoffeln
Eine Sauce nach Wahl ist ebenfalls inbegriffen.

Glutenfreie Burger-Brötchen sind verfügbar.

SAUCEN:

Beurre maison, Blauschimmelkäsesauce, Sauce Béarnaise,
Chimichurri-Sauce, Morchelsauce (+6.-)

Zusätzliche Portion: 4.-

BEILAGEN:

Sarlat-Kartoffeln, Pommes frites,
Mit Knoblauch sautierter Spinat, sautierte Pilze, Butter-Tagliolini

Zusätzliche Portion: 6.-

 Vegetarische Vorschläge

 Vegane Vorschläge

Preise in CHF, Service und MwSt. inklusive

Le Modern

BRASSERIE DU MODERN TIMES HOTEL

NACHSPEISEN:

Käseplatte Auswahl an regionalen und internationalen Käsesorten	17.00
Crème brûlée des Moments Fragen Sie Ihren Kellner	12.00
Der Schokoladenfondant Serviert mit einer Eiskugel nach Wahl	16.00
Tarte Tatin mit Äpfeln Doppelrahm, Apfel und Yuzusirup	14.00
Ananas-Variation Piña-Colada-Sirup, mit oder ohne Rum, flambiert am Tisch	15.00

EIS & SORBETS:

Eissorten:

Schokolade, Kaffee, Doppelrahm & Meringue, Vanille,
Pistazie, Vin Cuit, Salzkaramell

1 Kugel 4.50

2 Kugeln 9.00

3 Kugeln 12.00

Sorbets:

Erdbeere, Eisenkraut, Aprikose aus dem Wallis, Zitrone, Bergamotte,
Birne, Apfel, Himbeere, Litschi, Kokosnuss, Mango

Schokoladensauce oder Schlagsahne hinzufügen:

+3.00

PIMP MY SCOOP:

Verleihen Sie Ihrem Eis oder Sorbet eine besondere Note:

+7.00

Williamine - Abricotine - Limoncello - Vodka - Calvados

HERKUNFT DER PRODUKTE:

Rindfleisch, Schweinefleisch, Hähnchen, Geflügel: Schweiz (sofern nicht anders angegeben)

Gänseleber, Ente: Frankreich

Schwertfisch: FAO 34, Zentral-Ostatlantik

Lamm: Neuseeland

Brot, Buns, Toast: Schweiz

Preise in CHF, Service und MwSt. inklusive