

modern**times**

HOTEL

—
TRIBUTE PORTFOLIO

*Le
Modern*

BRASSERIE DU MODERN TIMES HOTEL

SEASONAL MENU

SUMMER 2025

SOMMER 2025



@MODERNTIMESHOTEL



@MODERN TIMES HOTEL VEVEY





BRASSERIE DU MODERN TIMES HOTEL

STARTERS

White peach gazpacho

11.-

flavoured with garden sage oil

Gazpacho aus weißem Pfirsich

aromatisiert mit Garten-Salbeiöl

Pressed duck foie gras

24.-

with white almond emulsion and beetroot garnish

Gepresste Entenstopfleber

mit weißer Mandel-Emulsion und Rote-Bete-Garnitur

Melon carpaccio & Serrano ham

16.-

burrata, Swiss honey and pistachio vinaigrette

Carpaccio aus Melone und Serranoschinken

Burrata, Schweizer Honig und Pistazienvinaigrette

Pan-fried shrimps with pomelo

20.-

citrus juice & wild herbs

Gebratene Riesengarnelen mit Pomelo

Zitrussaft & Wildkräuter

Caesar salad "Le Modern"

29.-

sucrine, chicken, homemade croutons, Parmigiano Reggiano, egg and Caesar sauce

Caesar-Salat "Le Modern"

Sucrine, Hähnchen, hausgemachte Croutons, Parmigiano Reggiano, Ei und Caesar-Sauce

Mixed salad

9.-

homemade mustard and honey vinaigrette

Gemischter Salat

hausgemachter Senf und Honigvinaigrette

Beef carpaccio

small/big

rocket, fried capers, cherry tomatoes, Parmigiano Reggiano, served with sage pesto

14.-/28.-

Rindercarpaccio

Rucola, gebratene Kapern, Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano, serviert mit Salbeipesto



Vegetarian propositions
Vegetarische Vorschläge



Vegan propositions
Vegane Vorschläge



BRASSERIE DU MODERN TIMES HOTEL

THE VEGETARIAN

Mille-feuilles of summer vegetables

pepper coulis and rocket salad

26.-

Mille-feuilles von Sommergemüse

Pfeffercoulis und Rucola



THE GRILL

Grilled beef fillet

Gegrilltes Rinderfilet

120g/180g

32.-/49.-

Whole grilled spring chicken

sautéed summer vegetables

Ganzes gegrilltes Hähnchen

sautiertem Sommergemüse

36.-

Snacked salmon fillet

cucumber and courgette, red onions, tomatoes, chillies and yuzu

Gesnacktes Lachsfilet

Jungfrau von Gurke und Zucchini, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Chilis und Yuzu

30.-

„The Modern“ burger

Swiss beef steak, Maryland sauce, lettuce, bacon, tomato and Gruyère cheese

Burger „Le Modern“

Schweizer Rindersteak, Marilandsauce, Salat, Speck, Tomate und Gruyere

36.-

Our meats and fish are served with a choice of sauce and side dishes.

Unsere Fleisch- und Fischgerichte werden mit einer Soße und Beilage nach Wahl serviert.

SAUCES

3 pepper sauce, shallot confit sauce, chimichurri sauce

3-Pfeffersauce, Sauce mit kandierten Schalotten, Chimichurri-Sauce

Extra sauce: 3.-

SIDE DISHES

Salad of the moment, sautéed spinach, sautéed summer vegetables

Homemade fries, lemongrass-flavoured jasmine rice

Salat des Moments, Mini-Gemüse aus dem Garten, Frische Spinat Pfanne, hausgemachte Pommes

frites, Jasminreis mit Zitronengras parfümiert

Extra side dish: 6.-



Vegetarian propositions

Vegetarische Vorschläge



Vegan propositions

Vegane Vorschläge

Prices in CHF, incl. service and VAT



BRASSERIE DU MODERN TIMES HOTEL

DESSERTS

Cheese platter

selection of regional cheeses, home-made chutney

Käseplatte

Auswahl an regionalen Käsesorten, hausgemachter Chutney

14.-

Dôme de mousses

chocolat | framboises

Kuppel aus Mousse

Schokolade | Himbeeren

14.-

Red fruit soup

with mint and Prosecco

Rote Fruchtsuppe

mit Minze und Prosecco

14.-

ICE CREAMS AND SORBETS

Ice Creams :

vanilla | coffee | pistachio | salted caramel

Vanille | Kaffee | Pistazie | Gesalzenes Karamell

1 scoop 4.50

2 scoops 9.-

3 scoops 12.-

Sorbets :

Strawberry | chocolate | Valais apricot | lemon | lychee

Erdbeere | Schokolade | Walliser Aprikose | Zitrone | Lychee

+3.-

chocolate sauce | whipped cream | chocolate chips | smarties

Schokoladensauce | Schlagsahne | Schokoladensplitter | Smarties

PIMP MY SCOOP:

+7.-

Boost your ice cream or sorbet with a shot of:

Williamine - Abricotine - Limoncello - Vodka - Calvados

FOOD ORIGIN

Beef, pork, chicken, poultry: Switzerland

HERKUNFT DER LEBENSMITTEL:

Rindfleisch, Schweinefleisch, Huhn, Geflügel: Schweiz



Vegetarian propositions

Vegetarische Vorschläge



Vegan propositions

Vegane Vorschläge

Prices in CHF, incl. service and VAT