

# PALACE



## SALATE & SUPPEN

Grüner Salat	9
Gemischter Salat	11
Nüsslersalat, pochiertes Bio Ei, Speck, Croutons	15
Poulet–Curry Salat mit Früchten	25
Artischockensuppe, Mandelschaum	14
Schernelzer Weissweinsuppe	14
Grüne Erbsensuppe, Creme fraîche	14

## VORSPEISEN

Blätterteig, Kirschentomaten, Kalamata- Oliven-Tapenade, Safranschaum	20
Entenleberterrine, Brioche, Kumquat-Estragon-Chutney	25
Markbeinschiffchen, Fleur de Sel, geröstetes Maggia Brot	18
Rindstatar, Tête de Moine, Toast, Butter	26

## FLAMMKUCHEN ab 17:00

Mont Vully <i>Speck, Zwiebeln, Kümmel</i>	18
Valtellina Valley <i>Nüsse, Bresaola, Zwiebeln, Thymian, Pfeffer</i>	22
Osten Flammulina <i>Enoki, Ratatouille, Ziegenkäse, Salbeiöl</i>	20

## VEGETARISCH

Aquarello Risotto, Honig, Endivie, Feta, Pistaziencreme, schwarzer Trüffel	30
Gemüse Succotash, Tofu	28
Hausgemachte Ravioli, Ricotta, Zitrone, Roter Basilikum, Mascarpone sauce, Paprika	30

## CHEF CORNER

Coq au vin, Geröstete Silberzwiebeln, Speck, Tajarin Nudeln, Gemüse	33
Schweinsfilet, Jus, Champignons, Gemüse, Risotto	38
Rinds Ossobuco, Cabernet Jus, Kartoffelpüree, schwarzer Knoblauch	36

## KLASSIKER

Rindszunge, Kapernsauce, Kartoffelpüree	29
Mistkratzerli «Diabolo», Pommes frites (35 Minuten)	29
Wienerschnitzel vom Kalb, Pommes frites	39
Geschnetzelte Kalbsleber, Rösti	37

## METZGEREI

Schweizer Entrecôte, Kräuterbutter, 150gr. Pommes frites 250gr.	36 46
Ab 2 Personen	pro Pers.
Chateaubriand, Bearnaise Sauce, Gemüse, Pommes frites	53

## FISCH

Zanderfilet, Tahini-Kokosnuss-Sauce, Süsskartoffelpüree, Gemüse	38
Schweizer Eglifilets Loë vom Lötschental gebraten, Salzkartoffeln	44
Schwertfisch, Sumach – Sauce, Tomaten Orzo, cremiger Spinat	36