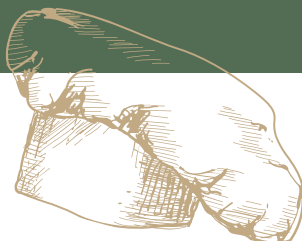


PALACE

CHEF CORNER

Miesmuscheln Seemannsart, 28
Pommes frites

Golfer Burger, 42
Rindsfilet, Entenleber
Pommes frites



PALACE METZGEREI

Schweizer Entrecôte, 150 g 36
Kräuterbutter, 250 g 46
Pommes frites

Kalbshohrücken, 46
Portwein-Jus,
Tagliolini,
Saisongemüse

SALATE

Grüner Salat 9

Gemischter Salat 11

Nüsslersalat, pochiertes 16
Bio-Ei, Speck, Croûtons

Caesar Salad mit Poulet 18

SUPPEN

Topinambur-Suppe 12
mit schwarzem Trüffel 15

Schernelzer Weisswein- 14
Suppe

Hummerschaum-Suppe 16

BRASSERIE KLASSIKER SPEZIAL

Rindszunge, 29
Kapernsauce,
Kartoffelpüree

Mistkratzerli «Diabolo», 29
Pommes frites
(ca. 30 - 40 Minuten)

Wienerschnitzel vom 38
Kalb, Pommes frites,
Zitrone

Kalbsleberli, Salbei, 36
Balsamico, Rösti

VORSPEISEN

Entenleber-Terrine, 24
Quitten, Kakao, Brioche

Markbeinschiffchen, 18
Fleur de Sel, geröstetes
Maggia Brot

Rindstatar, Toast, Butter 25

Ab 2 Personen Pro Pers.

Côte de boeuf, 49
Kräuterbutter,
Pommes frites

VEGETARISCH

Hausgemachte 32
Kürbisgnocchi, Waldpilze
Granatapfel,
Saisongemüse

Waadtländer Tomme in 34
Knusperteig mit
Trüffelhonig, Rösti,
Saisongemüse

SEE & MEER

Gillardeau Austern st. 5.50

Schweizer Eglifilets 44
gebraten, Seeländer
Salzkartoffeln

Gebratene 42
Jakobsmuscheln, Kürbis,
Verjus Beurre Blanc,
Venere-Reis

Wolfsbarsch, 44
Miesmuscheln,
Safransauce, Fregola
Sarda und Artischocken

