

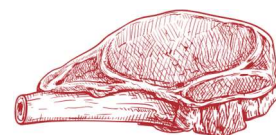
PALACE

CHEF CORNER

Kalbs Spareribs, BBQ-Sauce,
Maiskolbe mit Kräuterbutter,
Bratkartoffeln 40

Golfer Burger,
Rindsfilet, Entenleber
Pommes frites 42

Roastbeeffeller, Tartare-Sauce,
Pommes frites 32



PALACE METZGEREI

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

Ab 2 Personen Pro Pers.

Côte de boeuf, 49
rauchige Salz
Flocken,
Kräuterbutter
Pommes frites

VEGETARISCH

Tagliolini, frische 32
Eierschwämmli, Prosecco-
Rahmsauce, Käsespäne,
konfierte Tomaten

Hausgemachte Tacos, 32
Grillgemüse, Mango-Pico
de Gallo, Avocado,
Jalapeños, Grillkäse

Gemüse Tarte Tatin, 34
Büffelmozzarella, Rucola,
Pesto

FLAMMKUCHEN

Mont Vully 18
Speck, Kümmel

Der Rauchige 22
Rauchlachs, Dill, Kapern,
Zwiebeln Pickels

Italian Style 22
Tomaten, Mozzarella
Rucola, Parma
Rohschinken

SALATE

Grüner Salat 9

Gemischter Salat 11

Bunter Blattsalat, 24
Schweizer Egliskusperli,
Tartaresauce

Poulet-Curry Salat 25
mit Früchten

SUPPEN

Tagessuppe 9

Tomaten, Melonen 12
Peperoni Gazpacho

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
Himbeer, Rösti

Kalbsgeschnetzeltes 38
Zürcher Art, Tagliolini,
buntes Gemüse

VORSPEISEN

Gemüse-Tian, 18
Büffelmozzarella,
Melonen-Chimichurri

Thunfisch-Tataki, Miso- 19
Mayonnaise, Aubergine,
Soja, Krautsalat

Markbeinschiffchen, 18
Fleur de Sel, geröstetes
Maggia Brot

Rindstatar, Toast, Butter 25

SEE & MEER

Schweizer Eglifilets 44
gebraten, Seeländer
Salzkartoffeln

Jakobsmuscheln, 42
Ingwer, Dashi Essenz,
Enoki, Edamame,
Udon-Nudeln

Steinbuttfilet, 44
Pfifferlinge, Sudachi-
Beurre Blanc, Tagliolini,
Buntes Gemüse

Pulpo, Mojo Rojo, 38
Oliven, Fababohnen,
Humus

