

# PALACE

## CHEF CORNER

Entrecôte vom Hirsch, Preiselbeersauce, Kürbisrisotto, Wild Garnitur 40

Rehpfeffer, Wild Garnitur, Quarkspätzli 36



## PALACE METZGEREI

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

Ab 2 Personen Pro Pers.

Rehrücken, 52  
Sanddorn, Spätzli,  
Wild Garnitur, Pilze

Chateaubriand, 53  
Sauce Béarnaise,  
Pommes frites

## VEGETARISCH

Kürbisrisotto, gebratener 32  
Radicchio, Federkohl,  
Nüsse, Honig

Quarkspätzli, 29  
Wild Garnitur, Rotkraut

Maroni-Tagliatelle, 28  
Steinpilze,  
glasierte Maroni

## SALATE

Grüner Salat 9

Gemischter Salat 11

Nüsslersalat, pochiertes 16  
Bio-Ei, Speck, Croûtons

Herbtsalat mit Pilzen, 15  
Kürbischips, Fenchel  
und Granatapfel

Poulet-Curry Salat 25  
mit Früchten

## SUPPEN

Tagessuppe 9

Kürbissuppe, Curry, 13  
Zitronengras

Schernelzer Weisswein- 14  
Suppe

Hummerschaum-Suppe 16

## BRASSERIE KLASSIKER SPEZIAL

Rindszunge, 29  
Kapernsauce,  
Kartoffelpüree

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

Wienerschnitzel vom 38  
Kalb, Pommes frites,  
Zitrone

Kalbsleberli, Salbei, 36  
Balsamico, Rösti

## VORSPEISEN

Entenleber-Terrine, 24  
Sangria, geröstete  
Pistazien, Brioche

Carpaccio vom Hirsch, 22  
Randen, Kräutersalat,  
Burrata

Markbeinschiffchen, 18  
Fleur de Sel, geröstetes  
Maggia Brot

Rindstatar, Toast, Butter 25

## SEE & MEER

Schweizer Eglifilets 44  
gebraten, Seeländer  
Salzkartoffeln

Seeteufel, 42  
schwarzer Curry,  
Schwadernauer  
Beluga Linsen,  
Orangen

Zanderfilet, Steinpilze, 40  
Randenrisotto, Yuzu

