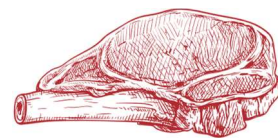
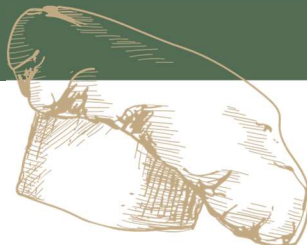


# PALACE

## CHEF CORNER

Rehpfeffer, Wild Garnitur, Kartoffel-Mousseline	36
Hirsch Entrecôte, Wild Garnitur, Wacholderbeeren-Butter, Kürbisrisotto	42
Golfer Burger, Rindsfilet, Entenleber	42



## PALACE METZGEREI

Schweizer Entrecôte, Kräuterbutter, Pommes Frites	150 g 36 250 g 46
---	----------------------

Ab 2 Personen Pro Pers.

Rehrücken, Sanddorn, Spätzli, Wild Garnitur	52
---	----

Chateaubriand, Sauce Béarnaise, Pommes Frites	53
---	----

## VEGETARISCH

Steinpilzrisotto, Büffel- Mozzarella im Rapsmantel, Ofengemüse	32
---	----

Quarkspätzli, Wild Garnitur, Rotkraut	29
--	----

Dreifarbige Quinoa mit Kürbis, Avocado, Preiselbeeren, Cottage Cheese	28
--	----

## FLAMMKUCHEN

Mont Vully Speck, Kümmel	18
-----------------------------	----

Der Scharfe Chili, Rosmarin, getrocknete Tomaten	18
--	----

Raclette Raclettekäse, Zwiebeln Pickles, Trockenfleisch	22
---	----

## SALATE

Grüner Salat	9
--------------	---

Gemischter Salat	10
------------------	----

Nüsslersalat, pochiertes Bio-Ei, Speck, Croutons	16
---	----

Kalbsleberli, Zwiebeln, Blattsalat an Balsamico- Dressing	29
---	----

Pouletsalat mit Curry und Früchten	25
---------------------------------------	----

## SUPPEN

Kürbissuppe, Marroni Mousse	13
--------------------------------	----

Randensuppe, Wasabi	13
---------------------	----

Schernelzer Weissweinsüppchen	14
----------------------------------	----

Hummerschaumsuppe	16
-------------------	----

## BRASSERIE KLASSIKER SPEZIAL

Rindszunge, Kapernsauce, Kartoffelpüree	29
---	----

Mistkratzerli Diabolo, Pommes Frites (30 Minuten)	29
---	----

Wienerschnitzel vom Kalb, Zitrone, Pommes Frites	36
--	----

Kalbsleberli, Salbei, Balsamico, Rösti	35
---	----

## VORSPEISEN

Entenleber Terrine, Holunderbeeren, geröstete Pistazien, Brioche	24
---	----

Herbst Terrine, Preiselbeeren, Senf, Sellerie	17
---	----

Markbeinschiffchen, Maldon Sea Salt, geröstetes Brot	15
--	----

Rindstatar, Toast, Butter	24
---------------------------	----

## SEE & MEER

Schweizer Eglifilets gebraten, Seeländer Salzkartoffeln	44
---	----

Pochierter Schweizer Saibling, Steinpilze, Champagnerrisotto, Herbstgemüse	42
---	----

Pulpo, schwarze Aioli, farbige Kartoffeln, Federkohl, Chorizo	36
--	----

