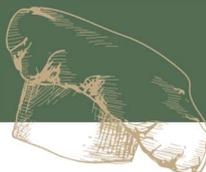


PALACE

CHEF CORNER

Entenbrust mit Ingwer-Honig-Sauce, Sushi-Reis, mini Gemüse	39
Ossobuco, Orangen-Cremolata, Tessiner Polenta, Frühlingsgemüse	34
Portion Spargeln mit Kalamansi-Hollandaise und Chimichurri-Sauce	29
Parma-Rohschinken	9
Kochschinken	6



PALACE METZGEREI

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

Ab 2 Personen Pro Pers.

Côte de boeuf am Knochen gereift, rauchiges Salz, Kräuterbutter, Pommes frites	52
--	----

VEGETARISCH

Hausgemachte Spargel-Ravioli, Bärlauchschaum, Parmesan	34
Gnocchi Malfatti, Spinat, Ricotta al Forno	32

FLAMMKUCHEN

ab 18:00 Uhr

Mont Vully Zwiebeln, Speck, Kümmel	18
Der Scharfe Chili, Rosmarin, getrocknete Tomaten	18
Der Rauchige Rauchlachs, Dill, Kapern, Zwiebeln Pickles	22

SALATE

Grüner Salat	9
Gemischter Salat	11
Frühlingsalat, Spargeln, Ei, Frischkäse-Praline	17
Poulet-Curry Salat mit Früchten	25

SUPPEN

Erbsensuppe, Minze, Kokosnuss	14
Weisse-Spargel-Suppe, Vanille	14
Schernelzer Weisswein-Suppe	14
Hummerschaum-Suppe	16

BRASSERIE KLASSIKER SPEZIAL

Rindszunge, Kapernsauce, Kartoffelpüree	29
Mistkratzerli «Diabolo», Pommes frites (ca. 30 Minuten)	29
Wienerschnitzel vom Kalb, Pommes frites, Zitrone	39
Kalbsleberli, Salbei, Balsamico, Rösti	37

VORSPEISEN

Thunfisch Tataki, Asiatischer Salat, Tapioka-Cracker, Humus	19
Entenleber-Terrine, konfierte Rhabarber, Spargel, Brioche	26
Markbeinschiffchen, Fleur de Sel, geröstetes Maggia Brot	18
Rindstatar, Toast, Butter	25

SEE & MEER

Schweizer Eglifilets gebraten, Seeländer Salzkartoffeln	44
Zanderfilets, Brunnenkresse-Risotto, Gemüse	39
Wolfsbarsch, Baby-Kartoffeln, Kalamansi-Emulsion, Frühlingsgemüse	41

