

# 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

