

# PALACE

## SALATE & SUPPE

Grüner Salat	9
Gemischter Salat	11
Baby Spinat Salat, Pecorino Arancini, Chili, Frühlingszwiebeln, Balsamico	15
Poulet-Curry Salat mit Früchten	25
Erbsen-Kokossuppe, grünes Curry, Parmaschinken	15
Schernelzer Weissweinsuppe	14
Spargelcremesuppe, Kardamom	14

## VORSPEISEN

Zweifarbige Spargeln, Mimosa Ei, Gribiche-Sauce	23
Entenleber gebraten, Kefen, Schalotten-Pistazien-Vinaigrette	25
Markbeinschiffchen, Fleur de Sel, geröstetes Maggia Brot	18
Rindstatar, Toast, Butter	25

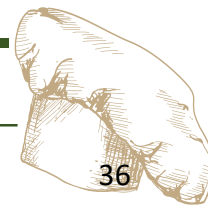
## FLAMMKUCHEN ab 17:00

Mont Vully <i>Speck, Zwiebeln, Kümmel</i>	18
Frühling <i>Bärlauch, Camembert, Pinienkernen, Radieschen</i>	20
Der Rauchige <i>Rauchlachs, Dill, Kapern, Zwiebel Pickles</i>	22

## VEGETARISCH

Blätterteigkissen, Frühlingsgemüse, Schaum vom Zitronengras	28
Carnaroli Risotto, Frühlingszwiebeln, frische Morcheln, Karotten, Parmesan	30

## CHEF CORNER



Napf-Schwein Long Rib Kotelette, Charcutière-Sauce, Marktgemüse, Kartoffelpüree	36
Entenbrust, Portweinjus, grüner Spargel, neue Bratkartoffeln	38
Portion Spargeln, weiss und grün, Maltaise Sauce, Vinaigrette	29
Parmaschinken	9
Gekochter Schinken	6

## KLASSIKER

Rindszunge, Kapernsauce, Kartoffelpüree	29
Mistkratzerli «Diabolo», Pommes frites (35 Minuten)	29
Wienerschnitzel vom Kalb, Pommes frites	39
Kalbslebergeschnetzeltes, Salbei, Balsamico, neue Bratkartoffeln	37

## METZGEREI

Schweizer Entrecôte, Kräuterbutter, Pommes frites	150gr.36 250gr.46
Ab 2 Personen	pro Pers.
«Dry Aged» Doppel-Entrecôte, Kräuterbutter, Gemüse, Pommes frites	52

## FISCH

Schweizer Lachs, Mini Lauch, Radieschen, Bärlauch, neue Kartoffeln	39
Schweizer Eglifilets Loë vom Lötschental gebraten, Salzkartoffeln	44