PALACE

VORSPEISEN
ENTRÉES

Nüsslersalat, pochiertes Bio Ei, Speck, Croutons 16
Salade de doucette, œuf poché bio, lardons, croûtons

Carpaccio vom Reh, Aioli von schwarzem Knoblauch, Traubenkompott, Pecorino Romano 28
Carpaccio de chevreuil, aïoli à l'ail noir, compote de raisin, pecorino romano

Haus Graved Mahi-Mahi Filet, Ananas Chutney, Pfeffer-Korianderpesto 23
Filet de Mahi Mahi graved, chutney à l'ananas, pesto au poivre et coriandre

Entenleberterrine, Feigen, Brioche 28
Terrine de foie gras, figues, brioche

SUPPEN
POTAGES

vegan **Artischockensuppe, Madagaskar-Vanilleschaum** 15
Potage d'artichauts, chantilly, vanille de Madagascar

vegan **Kürbissuppe, Kürbisöl, Kernen** 14
Potage de courge, huile et graines de courge

Schernelzer Weissweinsuppe 14
Potage au vin blanc de Cerniaux

Hummerschaumsuppe, Hummerragout, Cognac 18
Bisque de homard, ragoût de homard, cognac

PALACE

VEGETARISCH
VÉGÉTARIEN

Ravioli, Steinpilze, Salbei-Nussbutter, Rosenkohl, Kirschtomaten 34
Ravioli, bolets, beurre noisette à la sauge,
choux de Bruxelles, tomates cerises

Hausgemachte Spätzli, Waldpilze, Rahmsauce, Wildgarnitur 29
Spätzlis maison, champignons des bois, sauce à la
crème, garniture de chasse

vegan

Blumenkohlsteak, Süsskartoffelpüree, Bimi Brokkoli, Korianderpesto, Pinienkernen 32
Steak de chou-fleur, purée de patate douce, brocoli bimi,
pesto à la coriandre, pignons

FISCH
POISSONS

Schweizer Eglifilets gebraten, Seeländer Salzkartoffeln, Marktgemüse 48
Filets de perche suisses poêlés,
pommes natures du Seeland, légumes de saison

Alpen Zanderfilets, Sumacsauce, Kürbisrisotto, Butternusskürbis 45
Filet de sandre des Alpes, sauce sumac,
risotto à la courge, courge butternut

Schweizer Lachsforelle, Rieslingsauce, Pak Choi, Sauerrahm-Kartoffel-Stampf 40
Truite saumonée suisse, sauce au Riesling, pak choi,
purée de pommes de terre à la crème acidulée

PALACE

FLEISCH
VIANDES

Mistkratzerli, Pommes Allumettes, Gemüse 36
Coquelet, pommes allumettes, légumes

Rehfilet, Brombeersauce, Spätzli, Wildgarnitur 46
Filet de chevreuil, sauce aux mûres, spätzlis, garniture de chasse

Hirschgeschnetzeltes, Waldpilzsauce, Tajarin Nudeln, Herbstgemüse 42
Emincé de cerf, sauce aux champignons des bois, nouilles tajarin, légumes d'automne

Wildschweinkotelett, Assam Pfefferjus, Risotto, Kürbis 39
Côtelette de sanglier, jus au poivre assam, risotto, courge

AB 2 PERSONEN
DÈS 2 PERSONNES

Rehrücken, Assam Pfefferjus, Pilze, Rahmsauce, Spätzli, Wildgarnitur 54
Selle de chevreuil, jus au poivre assam, champignons, sauce à la crèmes, spätzlis, garniture de chasse

Chateaubriand, Bearnaise Sauce, Pommes allumettes, Saisongemüse 55
Chateaubriand, sauce béarnaise, pommes allumettes, légumes de saison

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. Prix en CHF incl. 8.1% de Tva