

Menü

Bouillon mit Sherry und Brunoise

Bouillon avec sherry et brunoise

Saisonsalat

Salade de saison

Schweizer Pouuletbrust an Steinpilz - Rahmsauce,
Bramata - Polenta

*Suprême de poulet suisse, sauce aux bolets
à la crème, polenta bramata*

inkl. Tagessuppe & Salat 22.00

incl. potage & salade

Tagesteller / assiette du jour 20.00

Vegi / végi 24.00

inkl. Tagessuppe & Salat

incl. potage & salade

Pianciotti – Ravioli mit
Auberginen - Scamorzakäsefüllung
an Kräutersauce

*Ravioli - pianciotti farci d'aubergine et fromage scamorza,
Sauce aux herbes*

Dessert

Apfelküchlein auf Vanillesauce 6.50

*Beignet aux pommes
sur sauce vanille*

7.03.2019

**Schnitzelbank - Abend
Soirée Schnitzelbank**

**im / au Palace
Jetzt Tickets bestellen!**

**Commander maintenant
vos tickets!**

- | | | |
|----------|--|-------|
| 1 | Selleriesuppe mit Passionsfruchtschaum | 15.00 |
| | <i>Potage de céleri et mousse aux fruits de la passion</i> | |
| 2 | Wienerschnitzel vom Kalb mit Zitrone und Wintersalat | 35.00 |
| | <i>Escalope de veau viennoise, citron et salade d'hiver</i> | |
| 3 | Frittierte Zanderfilets mit Zitronenmayonnaise auf buntem Wintersalat | 28.00 |
| | <i>Filets de sandre frits, mayonnaise au citron sur salade d'hiver</i> | |
| 4 | Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln, Salami, Chili, Banane und Petersilie | 18.50 |
| | <i>Tarte flambée à la crème acidulée, oignons, salami, chili, banane, persil</i> | |
| 5 | Pouletsalat mit Curry, garniert mit Früchten | 24.00 |
| | <i>Salade de poulet au curry, garnie de fruits</i> | |
| 6 | Kalbsleberli mit Rotweinschalotten, Balsamico und Carnarolirisotto | 33.00 |
| | <i>Emincé de foie de veau, échalotes au vin rouge, balsamique et risotto carnaroli</i> | |
| 7 | Ravioli gefüllt mit Büffelricotta und Spinat an Salbei - Butter | 24.00 |
| | <i>Ravioli farci de ricotta de buffle et épinards, beurre à la sauge</i> | |
| 8 | Seezunge auf Hummersauce, Salzkartoffeln und Federkohl | 42.00 |
| | <i>Sole sur sauce au homard, pomme de terre et chou de milan, pommes nature</i> | |

Unsere Menüs für die Woche Nos menus de la semaine

Dienstag / Mardi 19.02.2019

Suppe	Menu	Végi
Sauerkrautcremesuppe <i>Potage à la choucroute</i>	Ravioli del Plin mit Fleischfüllung auf Tomatensauce <i>Ravioli del plin farci de viande sur sauce tomate</i>	Dreierlei Rüebli auf Griessgröstel mit Kokos und Rapssamen <i>Triologie de carottes sur gröstel de semoule et de noix de coco et graines de colza</i>

Mittwoch Mercredi 20.02.2019

Rüebli - Ingwersuppe <i>Potage aux carottes et gingembre</i>	Kalbshaxe Cremolata Kartoffelstock <i>Jarret de veau crémolata purée de pommes de terre</i>	Getreide Risotto mit Wintergemüse <i>Risotto de céréales et légumes d'hiver</i>
--	---	---

Donnerstag Jeudi 21.02.2019

Zwiebelsuppe Palace <i>Potage aux oignons Palace</i>	Rösti mit Speck und Bio Spiegelei aus Gaicht <i>Rösti avec lard et œuf bio de Gaicht</i>	Gebratener Jasminreis mi Tofu und Gemüse <i>Riz au jasmin rôti avec tofu et légumes</i>
--	--	---

Freitag Vendredi 22.02.2019

Broccolisuppe <i>Potage de brocoli</i>	Tjarin Nudeln an Meerrettich – Sauce und Rauchlachs <i>Nouilles tjarin sauce au raifort et saumon fumé</i>	Folienkartoffel mit Sauerrahm und buntem Gemüse <i>Pommes de terre en papillote avec crème acidulée et légumes</i>
--	--	--