

Fischmenu

Jakobsmuschel Ceviche, Gurken, Koriander, Chili, Limetten, Tomatenfond	19

Kürbissuppe, Mandelschaum, Rock Lobster, Panko	24

Gröstel vom Pulpo, mediterrane Aromate	19

Seeteufel, Aarberger Borlotti-Bohnen, Tomaten, Tonkabohnen, Cima di rapa	44
Menu komplett: 89	

Fleischloses Menu

Randen, Ziegenkäsemousse, Pinien, Verjus, Ahornsirup	16

Schernelzer Weissweinsüppchen, Blätterteigstange	13

Carnaroli-Risotto, Zitrone, Cima di rapa	29
Menu komplett: 55	

Klassikmenu Palace

Rindstatar, Toast, Butter	24

Hummersüppchen mit Cognac	14

Hausgebeizter Hirschkraut, Rotkraut, Quarkspätzli, Mispeln, Preiselbeeren	38
Menu komplett: 64	

Menu mit Style

Entenleberterrine, Apfel, Ingwer, Portwein, Schalotte, Rosmarin, Brioche ***	24
Petersilienwurzelsuppe mit weissem Trüffel ***	26
Zaren Ei, Kaviar, Meerrettich ***	38
Rehrücken, Gin-Jus, Brombeeren, Randen, Mohn-Kartoffel-Gnocchi ***	49
Auserlesene Käseauswahl	16
oder	
Marroni-Delice, Marroni, Himbeeren, Rahm, Merinques	15
Menu komplett: 110, 3-Gang Menu: 75, jeder weitere Gang 18	

Style à la carte

Tajarin - Nudeln, Rahmsauce weisser Trüffel	22 7	pro Gramm
Stubenküken, Rosmarin, Weisswein-Risotto	39	
Rehschnitzelmedaillon, Morchelsauce, Quarkspätzli, Rosenkohl	45	
Kalbskotelette, Kräuter, Knoblauch, Risotto, Zitrone	58	
Seezungenfilets, beurre blanc, Spinat, Zitrone, Salzkartoffeln	42	
Südafrika Rock Lobster, Ananas, Rahmsauerkraut, Pommes Allumettes	45	

Ab 2 Personen

Côte de boeuf, Maldon Sea Salt, buntes Gemüse, Beilage nach Wahl	55
--	----

Gerne informieren unsere Mitarbeitenden über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.
Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt