



SALATE

Kopfsalat	8
Gemischter Salat	9
Nüsslersalat, Gaichter Bio Ei, Speck	12
Frittierte Eglifilets, Blattsalat, Zitronenmayonnaise	32
Kalbsleberli mit Salbei, Zwiebeln und Blattsalat an Balsamico - Dressing	28
Pouletsalat mit Curry und Früchten	24



SUPPEN

Kürbissüppchen, Mandelschaum	13
Schernelzer Weissweinsüppchen	13
Petersilienwurzelsuppe	13
Hummerschaumsüppchen, Cognac	15



BRASSERIE

KLASSIKER

Special

Rindszunge, Kapernsauce, Kartoffelstock	26
Wienerschnitzel vom Kalb, Zitrone, Pommes frites	35
Mistkratzerli Diabolo, Pommes frites (30 Minuten)	28
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Rösti	36
Kalbsleberli mit Salbei und Balsamico, Rösti	34
Geschmortes Kalbsrosenstück, Merlot, Kartoffelmousseline, Herbstgemüse	36

VOR SPEISEN

Jakobsmuschel, Gurken, Koriander, Chili, Limetten, Tomatenfond	18
Randen, Ziegenkäsemousse, Pinien, Verjus, Ahornsirup	15
Entenleberterriner, Apfel, Portwein, Ingwer, Schalotte, Rosmarin, Brioche	24
Gröstel vom Pulpo mit mediterranen Aromen	18
Rindstatar mit Toast und Butter	24
Markbeinschiffchen, Maldon Sea Salt, Rucola, Pfeffer	15

FISCH & MEER



Seezungenfilets, Beurre blanc, Spinat, Seeländer Salzkartoffeln	36
Eglifilets gebraten, braune Butter, Seeländer Salzkartoffeln	37
Eglifilets frittiert, Zitronenmayonnaise, Seeländer Salzkartoffeln	37
Seeteufel, Aarberger Borlotti Bohnen, Tomaten, Tonkabohnen, Cima di rapa	39
Südafrika Rock Lobster, Ananas, Rahmsauerkraut, Pommes Allumettes	39



FLAMM KUCHEN

Mont Vully; Speck, Kümmel	18
Der Scharfe; Chili, Rosmarin, Tomaten	18
Bündner; Rucola, Bündnerfleisch	22
Fischer; Rauchfelchen, Gaichter Bio Ei	20

WILD

Aus der Saison



Wildhamburger, Maisbrötchen, Chili, Rotkohl, Preiselbeeren, Meerrettichsauce	26
Hausgebeizter Hirschkpfeffer, Rotkohl, Quarkspätzli, Mispeln, Preiselbeeren	34
Rehgeschnetzeltes, Morchelsauce, Quarkspätzli, Rosenkohl	42
Rehrücken, Gin-Jus, Pilze, Mispeln, Quarkspätzli, Rotkraut, Preiselbeeren	45



PALACE METZGEREI

Schweizer Entrecôte, 150g	35
Kräuterbutter, Pommes frites 250g	45
Metzger Bratwurst, Rösti und Zwiebel	19
Rindsfilet, frische Eierschwämmli, Mohn - Kartoffel - Gnocchi, Gemüse	49
Kalbskotelette, Kräuter, Knoblauch, Weisswein - Risotto	54
Knochengereiftes Schweizer Rind ab 2 Personen:	
Côte de boeuf, pro Pers.	49
Kräuterbutter, Pommes frites	



VEGI TARISCH

Carnaroli - Risotto, Zitrone, Cima di rapa	26
Tajarin - Nudeln, Rahmsauce	22
Weisser Trüffel pro Gramm	7
Quarkspätzli, Rahmsauce, Sanddorn, Schabziger, Schnittlauch	26
Bio Ei Omelette, Champignons	15