

Austern

Marennnes	pro Stück	3.50
Brandy Bay	pro Stück	4.50

Fischmenu

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

Kürbissuppe, Mandelschaum, Rock Lobster, Panko	24

Gröstel vom Pulpo, mediterrane Aromate	19

Seezunge, Brösel, Maggia Pfeffer, Orange, Endivie, Gnocchi Malfatti	44
Menu komplett: 89	

Fleischloses Menu

Randen, Ziegenkäsemousse, Pinien, Verjus, Ahornsirup	16

Schernelzer Weissweinsüppchen, Blätterteigstange	13

Carnaroli-Risotto, Endivie, Oliven, Bergamotte	32
Menu komplett: 55	

Klassikmenu Palace

Rindstatar, Toast, Butter	24

Hummersüppchen mit Cognac	14

Suure Mocke, Merlot, Kartoffelmousseline, Wintergemüse	39
Menu komplett: 64	

Menu mit Style

Entenleber gebraten, Quitte, Brioche, Sanddorn	24

Südafrika Scampi, Soja, Champignons, Zitronengras	26

Zaren Ei, Kaviar, Meerrettich	38

Schottischer Lammrücken, Sellerie, Apfel, Chorizo - Kartoffel - Kroketten	46

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	22
weisser Trüffel	7
	pro Gramm
Stubenküken, Rosmarin, Weisswein-Risotto	39
Kalbskotelette, Kräuter, Knoblauch, Risotto, Zitrone	58
Sankt - Petersfischfilet, Bergamotte, Rahm, Wirsing, Oca	45
Südafrika Rock Lobster, Ananas, Rahmsauerkraut, Pommes Allumettes	45

Ab 2 Personen

Côte de boeuf, Maldon Sea Salt, buntes Gemüse, Beilage nach Wahl	55
Chateaubriand, Sauce Bearnaise, Gemüse, Pommes Allumettes	58

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