



SALATE

Kopfsalat	8
Gemischter Salat	9
Bio Nüsslersalat, Speck, Gaichter Bio Ei	12
Frittierte Eglifilet, Blattsalat, Balsamicosauce, Zitronenmayonnaise	34
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
Mistkraterli Diabolo, Pommes frites (30 Minuten)	28
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Rösti	36
Kalbsleberli mit Salbei und Balsamico, Rösti	34
Geschmorter Kalbschulterbraten Kartoffelmousseline, Wintergemüse	34

VOR SPEISEN

Jakobsmuschel, Gurke, Koriander, Chili, Limetten, Tomatenfond	18
Randen, Ziegenkäsemousse, Pinien, Verjus, Ahornsirup	15
Entenlebere gebraten, Quitten, Sanddorn, Brioche	24
Markbeinschiffchen, Maldon Sea Salt, Rucola	15
Rindstatar mit Toast und Butter	24
Gröstel vom Pulpo, Bergamotte-Öl, mediterrane Aromate	18

FISCH & MEER



Auster Marennes	pro Stück 3.50
Auster Brandy Bay	pro Stück 4.50
Grosse Black Tiger Crevetten Bergamotte, Rahm, Wirsing, Oca	39
Eglifilets gebraten, braune Butter, Seeländer Salzkartoffeln	37
Seezunge, Brösel, Maggia Pfeffer, Orange, Endivie, Gnocchi Malfatti	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, Bio Ei	20

CHEF Corner



Weiderindhamburger, Maisbrötchen, Weisskabis, Preiselbeeren, Pommes frites	26
Schottischer, Lammrücken, Sellerie, Apfel, Chorizo Kartoffelkroketten	46
Auserlesene Käseauswahl, Früchtebrot	16



PALACE METZGEREI

Schweizer Entrecôte, 150g	35
Kräuterbutter, Pommes frites 250g	45
Metzger Bratwurst, Rösti und Zwiebel	19
Rindsfilet, Sauce Bearnaise, Pommes Allumettes, Wintergemüse	49
Kalbskotelette, Kräuter, Knoblauch, Weisswein - Carnarolirisotto	54
Knochen gereiftes Schweizer Rind ab 2 Personen	
Côte de boeuf, pro Pers.	49
Kräuterbutter, Pommes frites	



VEGI TARISCH

Quarkspätzli, Rahmsauce, Kräuter, Wintergemüse	26
Tajarin Nudeln, Petersilie, Olivenöl, Orange, Federkohl	25
Carnarolirisotto, Endivie, Oliven, Bergamotte	26
Omelette, Champignon, Schnittlauch	15