

PALACE

BIEL/BIENNE



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

Spargelsuppe, Rauchlachs	15
Schernelzer Weissweinsüppchen	13
Krautersuppe, Croustons	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
Rindsschmorbraten, Kartoffelmousseline, Frühlingsgemüse	34

VOR SPEISEN

Jakobsmuschel, Gurke, Koriander, Chili, Limetten, Tomatenfond	18
Spargelflan, - Tempura, Löwenzahn Orangenvinaigrette	18
Entenlebereterrine, Kokos, Rhabarber, Schokolade, Brioche	24
Markbeinschiffchen, Maldon Sea Salt, Rucola	15
Rindstatar mit Toast und Butter	24
Gröstel vom Pulpo, Bergamotte-Öl, mediterrane Aromate	18

FISCH & MEER



Eglifilets frit, Zitronenmayonnaise, Seeländer Salzkartoffeln	37
Egli gebraten, brauner Butter, Seeländer Salzkartoffeln	37
Seeteufel, Noilly Prat, Bärlauch, Serviettenknödel, Spargeln	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 Kaseauswahl, Fruchtbrot	16



PALACE METZGEREI

Schweizer Entrecôte, 150g	35
Krauterbutter, Pommes frites 250g	45
Metzger Bratwurst, Rösti und Zwiebel	19
Rindsfilet, Sauce Hollandaise, Pommes Allumettes, Spargeln	49
Kalbskotelette, Krauter, Knoblauch, Weisswein - Carnarolisrisotto	54
Knochen gereiftes Schweizer Rind ab 2 Personen	
Cote de boeuf, pro Pers. Krauterbutter, Pommes frites	49



VEGI TARISCH

Käseravioli, Spargeln, Butter, Kerbel	29
Tajarin Nudeln, Morcheln, Rahm, Frühlingszwiebeln	34
Serviettenknödel, Bärlauch, Frühlingsgemüse	28
Omelette, Champignon, Schnittlauch	15

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt