

## Fischmenu

Jakobsmuschel Ceviche, Gurken, Koriander, Chili, Limetten, Tomatenfond	19
***	
Spargelsuppe, Rauchlachs	15
***	
Gröstel vom Pulpo, mediterrane Aromate	19
***	
Seeteufel, Noilly Prat, Bärlauch, Serviettenknödel, Spargel	44
Menu komplett: 89	

## Fleischloses Menu

Spargelflan, Tempura, Löwenzahn, Orangenvinaigrette	18
***	
Kräuterschaumsüppchen, Croûtons	13
***	
Tajarin - Nudeln, Morcheln, Rahm, Frühlingszwiebeln	39
Menu komplett: 65	

## Klassikmenu Palace

Rindstatar, Toast, Butter	24
***	
Hummersüppchen, Cognac	14
***	
Rindsschmorbraten, Kartoffelmousseline, Frühlingsgemüse	39
Menu komplett: 64	

## Menu mit Style

Entenleberterrine, Rhabarber, Kokos, Schokolade, Brioche	24
***	
Scampi, Erbsen, Miso, Curry, Ananas	26
***	
Zaren Ei, Kaviar, Meerrettich	38
***	
Schottischer Lammrücken, Sellerie, Apfel, Chorizo - Kartoffel - Kroketten	46
***	
Auserlesene Käseauswahl	16
oder	
Limetten - Parfait - Glacé, brûlée, Erdbeeren	15
Menu komplett: 110, 3-Gang Menu: 75, jeder weitere Gang 18	

## Style à la carte

Ravioli, Castelmagnokäse, Ricotta, Spargeln, Butter, Kerbel	29
Kartoffelmousseline, Morcheln, Rahm, Spargel	39
Stubenküken, Rosmarin, Frühlingsgemüse	39
Kalbskotelette, Kräuter, Knoblauch, Risotto, Zitrone	58
Südafrika Rock Lobster, Ananas, Rahmsauerkraut, Pommes Allumettes	45
Schweizer Eglifilets gebraten, Erbsen, Zitrone, Oliven	45

## Ab 2 Personen

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