

Fischmenu

Kingfisch Tataki Kefen, Radisli, Honig, Kalamansi ***	19
Gazpacho Black Tiger Crevette, Gurke, Senfkörner ***	18
Gröstel vom Pulpo mediterrane Aromaten ***	19
Suzukifischfilet Artischocken, Bohnenpüree, Kräuter, Verjus, Süssholz	45
Menu komplett: 89	

Fleischloses Menu

Törtchen von Kirschtomaten Basilikumschaum, Bieler - Stracciatella - Mozzarella, Blätterteig, Kräutersalat ***	17
Kokossüppchen Kaffirblätter, Kefen ***	13
Zitronenravioli Fenchel, rosa Pfeffer, Olivenöl, Absinth	29
Menu komplett: 55	

Klassikmenu Palace

Rindstatar Toast, Butter ***	24
Hummersüppchen, Cognac ***	15
Kalbshaxenragout rote Tessiner Polenta, Bratapfel, Röstzwiebeln	39
Menu komplett: 64	

Menu mit Style

Entenleberterrine Aprikosen, Sauerrahm, Physalis, Erdnuss, Curry ***	24
Rock Lobster Avocado, Koriander, Tomatenessenz ***	26
Zaren Ei Kaviar, Meerrettich ***	38
Rindsfilet Estragon, Kartoffelmousseline, Blumenkohl, Pinien ***	54
Auserlesene Käseauswahl oder	16
Weisse Kaffee Crème brûlée Kirschensorbet, Kirschen, Zimt	15

Menu komplett: 110, 3-Gang Menu: 75, jeder weitere Gang 18

Style à la carte

Carnarolisotto, frische Eierschwämmli, Schnittlauch, Parmesan	34
Rote Tessiner Polenta, Bratapfel, Zwiebeln, Baumnüsse, Sellerie	32
Stubenküken, Rosmarin, Karotten, Bohnen, neue Seeländer - Kartoffeln	39
Schottischer Lammrücken, Sellerie, Apfel, Chorizo - Kartoffel - Kroketten	46
Kalbskotelette, Kräuter, Sommergemüse	58
Schweizer Eglifilets gebraten, Erbsen, Zitrone, Oliven	45

Ab 2 Personen

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