

Schlemmereien

Marennés Austern	pro Stück	3.50
Gillardeau Austern	pro Stück	5.50
Zarenei, Kaviar, Meerrettich		38

Fischmenu

Jakobsmuschel Carpaccio, Pata negra, Sellerie, Apfel, Limone		22

Hummerschaumsuppe, Cognac		17

Pulpogröstl, mediterraner Aromaten		19

Skrei, Zitrone, Carnarolisotto, Rüeblí		44
Menu komplett:94		

Fleischloses Menu

Ziegenfrischkäse, Randencarpaccio, Pinienvinaigrette		18

Topinambursuppe, Ingwer, Mandeln		13

Kürbis, Kartoffel, Curry, Kokos, Schwarzwurzel		29
Menu komplett: 55		

Klassikmenu Palace

Rindstatar, Toast, Butter		24

Schernelzer Weissweinsüppchen, Blätterteigstange		13

Kalbshaxenragout, Kartoffelmousseline, Wintergemüse		39
Menu komplett: 65		

Menu mit Style

Scampi, Randen, Mohn, Buttermilch, Meerrettich ***	24
Petersilienwurzelsuppe, Vanille, Jakobsmuscheln ***	18
Rindsfilet, Entenleber, Portwein Jus, Kartoffelmousseline, zweierlei Rüebl ***	54
Weisse Kaffee - Crème - brûlée Passionsfrucht, Sauerrahmglace, Apfel, Ingwer	14

Menu komplett: 96

Style à la carte

Carnarolirisotto, Rüebl Potpourri	29
Kalbskotelette, Petersilien - Chilibutter, Gnocchi Malfatti, Wintergemüse	58
Entenbrust, Koriander, Honig, Orange, Carnaroli-Risotto, Wirsing	44
Stubenküken, Rosmarin, Pastinake, Marroni	39
Rock Lobster, Rahmsauerkraut, Ananas	45
Bielersee Felchenfilet, Noilly Prat, Winter Spinat, Pastinaken	42

Ab 2 Personen

Côte de boeuf, Maldon Sea Salt, buntes Gemüse, Beilage nach Wahl	55
Chateaubriand, Sauce Béarnaise, 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