

Schlemmereien

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

Vorspeisen

Nüsslersalat, Gaichter Bio Ei, Gemüsechips		14
Wassermelone, Ruccola, Ziegenfrischkäse, Minze, Champagnerdressing		16
Carne Cruda vom Kalbfleisch, Seeländertrüffel, Brunnenkresse, Parmesan		24

Suppen

Hummerschaumsüppchen , Cognac		18
Steinpilzcrèmesuppe		14

Style à la carte

Quarkspätzli, Rahmsauce, Seelandgemüse		29
Tjarin Nudeln, weisser Trüffel	pro Gramm	24 7
Lysser Eglifilet gebraten, Zitrone, Nussbutter, Salazkartoffeln		48
Steinbutt, Agrumensauce, Thaibasilikum, Zucchetti		59
Rock Lobster, Rahmsauerkraut, Ananas		47
Rindsfilet, Schwarzer Kampot Pfeffer, Carnarolisotto, Artischocke		54
Hirschrücken Tagliata, Brunnenkresse, Trüffel vom Seeland, Carnarolisotto		47

Ab 2 Personen

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

Menu mit Style

Austern, Calamaretti, Gurken, Sauerrahm, Dill, Knoblauch, Safran ***	22
Bouillon, Kräuter, Hirschtartar, Wachtelei ***	22
Rock Lobster, Rahmsauerkraut, Ananas ***	27
Rehrücken, Zitronengrasjus, Kürbis, Dörrbirne, Toast, Maggia - Pfeffer ***	54
Vermicelles - Bergamotte	15
Menu komplett: 98	

Klassikmenu Palace

Geflügel - Marbre- Terrine, Pilze, Apfel, Meerrettich, Brioche ***	18
Schnelzer Weissweinsüppchen, Blätterteigstange ***	13
Hausgebeizter Hirschkraut, Speck, Champignons, Apfel, Quarkspätzli, Rotkraut, Marroni	38
Menu komplett: 65	

Menu ohne Fleisch

Randencarpaccio, Cassis, Änis, Chili, Kokos, Limetten ***	17
Quarkspätzli, Rahmsauce, Seeland Gemüse ***	29
Eclair, Zitrone, Ingwermousse, Sauerrahmglace, Matcha	15
Menu komplett: 59	

Gerne informieren unsere Mitarbeitenden über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.
Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt