

## Schlemmereien

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

## Vorspeisen

Nüsslersalat, Gaichter Bio Ei, Gemüsechips		14
Carabineros - Carpaccio, Limetten, Sauerrahm, Trüffel, Kerbel		24
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
Seeteufel, Brösel, Orange, Oliven, Cima di Rapa, Petersilienwurzel - Crème		48
Rock Lobster, Rahmsauerkraut, Ananas		47
Hirschrücken Tagliata, Brunnenkresse, Trüffel vom Seeland, Carnarolirisotto		47
Kalbskotelett, Knoblauch, Kräuter, buntes Gemüse		55

## 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
***	
Hausgebeitzter 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
***	
Apfel, Estragoncreme, Sanddorn, Quitten - Sauerrahmglace	15
Menu komplett: 59	