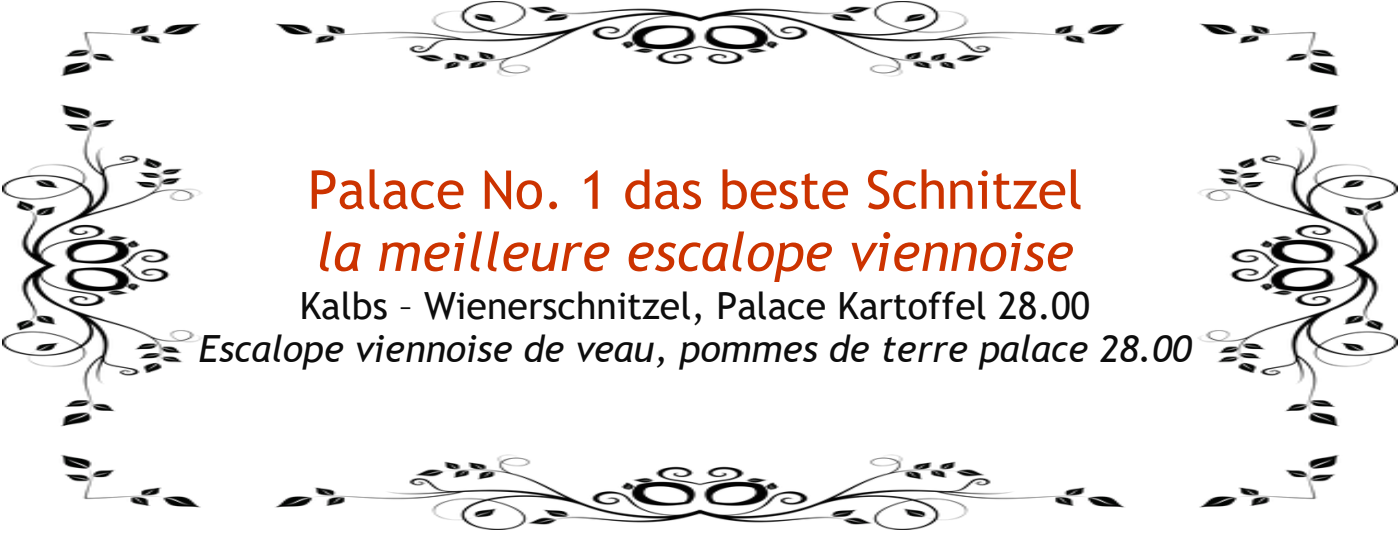


Take Away Palace Biel - Bienne



Palace No. 1 das beste Schnitzel *la meilleure escalope viennoise*

Kalbs - Wienerschnitzel, Palace Kartoffel 28.00

Escalope viennoise de veau, pommes de terre palace 28.00

NEU ! Mistkratzerli Diabolo mit Palace Kartoffel 23.00

**NOUVEAU! Coquelet diabolo avec
pommes de terre Palace**

Palace Maggia Brot *Pain Maggia Palace* 9.00

Vorspeisen *Entrée*

Rindstatar, 2 Scheiben Toast 16.00
Tartar de bœuf, 2 Toast

Marenes Austern Stück 3.50
Huître Marenes la pièce

Gillardeau Austern 5.50
Huître Gillardeau la pièce

Nüsslersalat, Bio Ei aus Gaicht 8.00
Salade de doucette, oeuf bio de Gaicht

Salatsauce: Französisch, Italiennisch, Chefdressing 5dl. 12.00
Sauce à salade: française, italienne, chefdressing

Kaviar Dose zu 50gr. 120.00
Caviar la dose à 50gr.

Rock Lobster roh Stück 10.00
Rahmsauerkraut 6.00

Rock Lobster cru, la pièce
Choucroute à la crème

Suppen *Potage*

| | |
|---|-------|
| Schernelzer Weissweinsuppe <i>Potage au vin blanc de Schernelz</i> | 6.00 |
| Steinpilzcrèmesuppe <i>Crème de bolets</i> | 6.00 |
| Hummersuppe <i>Bisque de homard</i> | 12.00 |

Hauptgänge *Plat principal*

| | |
|--|--------------|
| Rindstatar, 4 Scheiben Toast <i>Tartar de bœuf, 2 Toast</i> | 28.00 |
| Blanquette vom Kalbsschüfeli, Kartoffelmousseline <i>Blanquette de pointe d'épaule de veau, pommes mousseline</i> | 29.00 |
| Rindschmorbraten vom Rosenstück, Kartoffelmousseline <i>Rôti de bœuf braisé, pommes mousseline</i> | 28.00 |
| Rindszunge, Kapernsauce, Kartoffelmousseline <i>Langue de bœuf, pommes mousseline</i> | 28.00 |
| Quarkspätzli <i>Spätzli au séré</i> | 360gr. 12.00 |
| Rüebli, Petersilienwurzel, Broccoli als Beilage <i>Carottes, racine de persil, brocolis en accompagnement</i> | 6.00 |
| Rahmsauerkraut als Beilage <i>choucroute à la crème en accompagnement</i> | 6.00 |

Dessert

| | |
|---|------|
| Bergamotte - Vermicelles <i>Vermicelles et bergamote</i> | 9.00 |
| Schoggiküchlein zum selber backen <i>Moelleux au chocolat à mettre au four soit - même</i> | 5.00 |

Neu *La nouveauté*

| | | |
|---|----------------------|-------|
| Hausgemachte Pralinen <i>Pralinés maison</i> | 100gr. | 15.00 |
| Hausgemachte Nuss - Dragees <i>Dragées de noisettes maison</i> | Dose <i>boîte</i> | 14.00 |

21. / 22. 23. Januar janvier 2021

Bestellung per Mail bis am Vortag um 20:00 Uhr
per WhatsApp bis am Abholtag um 12:00 Uhr
Passer commande par mail jusqu'au jour d'avant 20:00 heures
par WhatsApp jusqu'au jour même 12:00 heures

Abholen jeweils von 17:30 bis 19:30 Uhr
Retirer votre commande chaque jour de 17:30 bis 19:30 heures

Mail : office@restaurantpalace.ch / Telefon Nr. 079 622 06 58