

**Menü 23.00**

Toamtencrèmesuppe  
*Crème de tomate*

Saison Salat  
*Salade de saison*

Wilde Eglifilet von Europa frittiert,  
Zitronenmayonnaise, Kräuterkartoffel  
*Filets de perche frits d'Europe,  
Mayonnaise citronnée,  
pommes aux herbes*

**Tagesteller/assiette du jour 20.00**

**Vegi / végi 23.00**

Griesssuppe  
*Potage de semoule*

Saison Salat  
*Salade de saison*

Caramelle, Mascarpone,  
Limetten Pistou  
*Caramelle, Mascarpone,  
limette, pistou*

**Vegiteller/assiette végétarienne 20.00**

**Neu im Offenausschank**  
*Nouveau au verre*



Gamay 2016  7.70  
Domaine de Beudon, Wallis

**Dessert 7.90**

Schoggimousse, Zwetschge,  
Sauerrahm - Zitronenglace  
*Mousse au chocolat, pruneaux,  
glace citron et crème acidulée*

**Die Weinkarte**  
**La carte des vins**



- |          |   |       |
|----------|---|-------|
| <b>1</b> | Bündner Gerstensuppe<br><i>Potage à l'orge des Grisons</i>  | 14.00 |
| <b>2</b> | Wienerschnitzel vom Kalb, Zitrone, Blattsalat<br><i>Escalope de veau Viennoise, citron et salade</i>  | 36.00 |
| <b>3</b> | Pulpo - Gröstel, Blattsalat, Limetten - Zitronendressing<br><i>Poulpe rôti, salade verte, dressing au citron vert</i>                                 | 29.00 |
| <b>4</b> | Flammkuchen, Sauerrahm, Zwiebel, Gran Giotto Schinken, Ananas<br><i>Tarte flambée à la crème acidulée, oignons, jambon gran giotto, ananas</i>        | 19.00 |
| <b>5</b> | Pouletsalat mit Curry, garniert mit Früchten<br><i>Salade de poulet au curry, garnie de fruits</i>  | 25.00 |
| <b>6</b> | Rehrücken aus Österreich, Pilzen, Quarkknöpfli, Saisongemüse<br><i>Selle de chevreuil d'Autriche, champignons, knöpfli au séré, légumes de saison</i> | 47.00 |
| <b>7</b> | Steinpilz Tortelloni, Salbeibutter<br><i>Tortelloni aux bolets, beurre à la sauge</i>   | 24.00 |

# Palace Businesslunch

## Menu business Palace

Carne - Cruda vom Kalbfleisch, Olivenöl, Zitrone, Thymian, Seeländer Trüffel  
*Carne cruda de veau, huile d'olives, citron, thym, truffe du Seeland*

26

\*\*\*

Gurkencremesüppchen, Dill, Seeteufel, Gin  
*Crème de concombre, aneth, baudroie, gin*

18

\*\*\*

Rindsfiletwürfel, Morcheljus,  
Quarkknöpfli, Saisongemüse  
*Dès de filet de bison, jus aux morilles,  
knöpfli au séré, légumes de saison*

49

\*\*\*

Feige im weissen Portwein, Pistache, Honigtuille, Schoggisorbet  
*Figue au Porto blanc, pistache, tuille au miel, sorbet chocolat*

14

oder *ou*

Käse *fromage*

14

2 Gang Menu 2 plats 54

3 Gang Menu 3 plats 66

4 Gang Menu 4 plats 75