

Fischmenu

Pulpcarpaccio, geschmorte Peperoni, Thymian, Knoblauch, Olivenöl, Bergamotte 19

Lysser Eglifilet, Safran - Fischfond, Kräuter 28

Rock Lobster, Rahm-Sauerrahmkraut, Ananas 49

Dessert nach Wahl aus unserer Karte 15

Menu komplett: 98

Menu ohne Fleisch

Warme Kürbis - Aprikosenrolle, Chälärugeli, Brüssellersalat, Apfelessig 17

Pikante gelbe Currysuppe, Aubergine, Sanddorn 15

Safran - Carnarolirisotto, frittierte Jalapeno, Artischocke, Bohnen, Oliven 35

Menu komplett: 65

Klassikmenu Palace

Rindstartar, Toast, Butter 24

Schernelzer Weissweinsuppe 14

Kalbsleberstreifen, Calvados, Verjus, Preiselbeer - Apfel Wirsing, Kartoffelmousseline 42

Menu komplett: 72

Menu mit Style

Entenleberterrine, weisser Portwein, Feige, Apfel - Balsamico	24

Rosmarincremesüppchen, Scampi	22

Zarenei	35

Rehrücken, Randen, Brombeeren, Kürbis, Sanddorn, Pariser - Gnocchi Florentiner - Kartoffel	55

Dessert nach Wahl aus unserer Karte	15
Menu komplett: 110	

Style à la carte

Tajarin - Rahmnudeln, weisser Trüffel	24 pro Gramm 7
Quarkspätzli, Saftiges Demeter - Rotkraut, Herbstgemüse	34
Lysser Eglifilets gebraten, Zitrone, Nussbutter, Salzkartoffeln	48
Sauerbraten von der Hirschschulter, Quarkspätzli, saftiges Rotkraut, Rosenkohl, Apfel	43
Hirschrücken - Tagliata, Carnarolisotto, Tasmanischer Bergpfeffer, Wirsing	49

Ab 2 Personen

Côte de boeuf, Maldon Sea Salt, buntes Gemüse, Beilage nach Wahl	55
Chateaubriand, Sauce Bearnaise, buntes Gemüse, Pommes Allumettes	59

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