



SALATE

Kopfsalat	9
Gemischter Salat	10
Demeter Nüsslersalat, Speck Bio Ei	13
Zanderknusperli, Nüsslersalat, Safran - Knoblauchmayonnaise	29
Kalbsleberli, Zwiebeln, Blattsalat an Balsamico - Dressing	29
Pouletsalat mit Curry und Früchten	25



SUPPEN

Pikante gelbe Currysuppe	13
Schernelzer Weissweinsüppchen	13
Rosmarin cremesüppchen	14
Hummerschaumsuppe	16



BRASSERIE

KLASSIKER *Special*

Kalbszunge, Kapernsauce, Kartoffelstock	29
Wienerschnitzel vom Kalb, Zitrone, Pommes Frites	36
Mistkratzerli Diabolo, Pommes Frites (30 Minuten)	29
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Rösti	36
Kalbsleberli, Birnenbalsamico, Rösti	35

VOR SPEISEN

Entenleber gebraten, Blutwurst, Boskoop, Brioche	24
Kürbis - Aprikosenrolle, Chälärugeli, Brüsseler Salat, Apfelessig	17
Jakobsmuschel carpaccio - Tataki, Yuzu, Wasabi, Kaki	19
Markbeinschiffchen, Maldon Sea Salt, Rucola	15
Rindstartar, Toast, Butter	24

FISCH & MEER



Marenne Austern Oléron	4.00
Pousse en Clair Austern Oléron	5.50
Lysser Eglifilets gebraten oder frittiert	44
Seeländer Salzkartoffeln, Zitrone	
Kabeljau, Sauce beurre blanc, Catalogna, Gerste	44
Rock Lobster, Rahmsauerkraut, Ananas, Pommes Allumettes	49



FLAMM KUCHEN

Mont Vully; Speck, Kümmel	18
Der Scharfe; Chili, Rosmarin, Tomaten	18
Bündner; Rucola, Bündnerfleisch	22
Walliser; Alpkäse, Apfel, Baumnüsse	20

CHEF corner



Bison - Burger, Brioche, Béarnaise, pochirtes Bio Ei, Demeter Rotkraut	42
Hirschsauerbraten, Quarkspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel	39



PALACE METZGEREI

Schweizer Entrecôte, 150g	35
Kräuterbutter, Pommes Frites 250g	45
Kalbsbratwurst, Röstzwiebeln, Rösti	22
Ab 2 Personen	
Côte de boeuf, pro Pers.	49
Kräuterbutter, Pommes Frites	
Chateaubriand, Sauce béarnaise, hausgemachte Pommes Frites	53



VEGI TARISCH

Carnaroli - Risotto, Safran - Fenchel, Haselnüsse, Kumquats	29
Tajarin - Rahmnudeln, Catalogna Knoblauch, Oliven, Chili, Parmesan	28
Quarkspätzli, Demeter Rotkraut, Wintergemüse	28
Omelette, Champignon, Schnittlauch	15