



## SALATE

Kopfsalat	9
Gemischter Salat	10
Demeter Nüsslersalat, Speck Bio Ei	13
Frittierter Kabeljau, Panko Demeter Nüsslersalat	35
Kalbsleberli, Zwiebeln, Blattsalat an Balsamico - Dressing	29
Pouletsalat mit Curry und Früchten	25



## SUPPEN

Pikante gelbe Currysuppe	13
Schernelzer Weissweinsüppchen	13
Rosmarincremesüppchen	14
Hummerschaumsuppe	16



## BRASSERIE

### KLASSIKER *Special*

Rindszunge, 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, Boskoop, Brioche	24
Kürbis - Aprikosenrolle, Chälärugeli, Brüsseler Salat, Apfelessig	17
Jakobsmuschelcarpaccio - 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
Schweizer Eglifilets gebraten, Seeländer Salzkartoffeln	44
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, pochiertes Bio Ei, Demeter Rotkraut	42
Hirschsauerbraten, Kartoffelmousseline	35



## 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, Catalogna, Knoblauch Oliven, Chili, Parmesan	28
Quarkspätzli, Rahmsauce, Wintergemüse	28
Omelette, Champignon, Schnittlauch	15