

Menü 23.00

Bouillon, Sherry, Brunoise
Bouillon, Sherry, brunoise

Saison Salat
Salade de saison

Lasagne mit Wildschwein - Bolognese, Steinpilze
Lasagne avec bolognaise de sanglier, bolets

Tagesteller/assiette du jour 20.00

Vegi / végi 23.00

Bouillon, Sherry, Brunoise
Bouillon, Sherry, brunoise

Saison Salat
Salade de saison

Getreiderisotto, Lauch, Federkohl
Risotto de céréales, poireau, chou frisé

Vegiteller/assiette végétarienne 20.00

Dessert 7.90

Schoggimousse, Cassisorbet
Mousse au chocolat, sorbet cassis

AUSTERN HÛITRE

Marennes - Oléron Stück 4.00
la pièce

Gillardeau Stück 5.50
la pièce

- 1 Fenchel - Safransuppe, Absinth, Fisch, Meeresfrüchte, Kartoffel 24.00
Potage de fenouil, safran, Absinthe, poisson, fruits de mer, pommes de terre
- 2 Wienerschnitzel vom Kalb, Zitrone, Blattsalat 36.00
Escalope de veau viennoise, citron et salade
- 3 Demeter Nüsslersalat, Speck, Käseküchlein 23.00
Grande salade de doucette demeter, lardons, tartelette au fromage
- 4 Flammkuchen, Sauerrahm, Zwiebel, Salami, Rcuola 19.00
Tarte flambée à la crème acidulée, oignons, salami, roquette
- 5 Pouletsalat mit Curry, garniert mit Früchten 25.00
Salade de poulet au curry, garnie de fruits
- 6 Lammkotelette, Balsamicojus, Kartoffelmousseline, Wintergemüse 37.00
Côtelette d'agneau, jus au balsamique, mousseline de pommes de terre, légumes d'hiver
- 7 Tjarin Nudeln, Carbonara Palace 26.00
Nouille tjarin, carbonara Palace

Palace Businesslunch

Menu business Palace

Carne Cruda vom Kalb, Perigord Trüffel, Olivenöl, Onsenei
*Carne cruda de veau, truffe du Périgord,
huile d'olive, œuf parfait*

25

Bielersee - Krebsuppe, Cognac
Potage de crabe du lac de Bienne, cognac

18

Skreifilet, Tomaten -Ingwersauce, Zwiebel, Puntarelle
Filet de skrei, sauce tomate au gingembre, oignons, Puntarelle

39

Coco Loco Frit
Coco loco frit

15

oder *ou*

Käse *fromage*

14

2 Gang Menu 2 plats 54
3 Gang Menu 3 plats 66
4 Gang Menu 4 plats 75