

Schlemmereien

Pinsa, Beluga Kaviar, Eigelb, Sauerrahm 38

Zarenei, Kaviar, Meerrettich 38

Fischmenu

Felchen, Spargel, Sauerrahm, Radieschen, Bärlauch 22

Pulpo - Gröstel, Zwiebeln, Knoblauch, weisser Balsamico, Bergamotte 19

Seeteufel, Gemüsebett, beurre blanc, Kaviar, Limetten 55

Dessert nach Wahl aus unserer Karte 15

Menu komplett: 95

Menu ohne Fleisch

Frühlingsalat, 7 Minuten Ei, Estragonemulsion 15

Deutscher Spargel, Kresse, Kalamansi - Hollandaise 38

Ingwer - Himbeer - Rose 15

Menu komplett: 63

Klassikmenu Palace

Terrine Campagnarde, Meerrettich, Apfel, Sauerrahm 15

Hummerschaumsuppe 18

Bio Gitzigotmedaillon von der St. Petersinsel, Polenta, junger Knoblauch, Frühlingsgemüse 47

Menu komplett: 72

Menu mit Style

Entenleber Terrine, Rhabarber, Grenadine, Buttermilch - Zitronenverbena Espuma	24

Erbensüppchen, Minze, Scampi	24

Kalbskotelette, Kräuterspargel, Kartoffelmousseline	58

Dessert nach Wahl aus unserer Karte	15
Menu komplett: 98	

Style à la carte

Tessiner Polenta, Gemüse, frittierte Zwiebeln, Apfel	33
Gnocchi Malfatti, Morcheln, Spargel, Schnittlauch	34
Schweizer Eglifilets gebraten, Zitrone, Nussbutter, Salzkartoffeln	48
Rock Lobster, Spargelgemüse, Panko, Jaipur - Curry	54
Kalbsleberli, Balsamico, Salbei, Rösti	42
Stubenküken, Frühlingsgemüse, Spargel, Pommes Allumettes	39

Ab 2 Personen

Côte de boeuf, Maldon Sea Salt, buntes Gemüse, Beilage nach Wahl	55
Chateaubriand, Sauce béarnaise, 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