



SALATE

Kopfsalat	9
Gemischter Salat	10
Sommersalat, Wassermelone, Feta, Rucola	19
Frittierter Zander, Sommersalat	35
Kalbsleberli, Zwiebeln, Blattsalat an Balsamico - Dressing	29
Pouletsalat mit Curry und Früchten	25



SUPPEN

Curry - Zitronengrassuppe	14
Schernelzer Weissweinsüppchen	13
Gartenerbsensuppe	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, Salbei, Balsamico, Rösti	35

VOR SPEISEN

Entenleber Terrine, Kirsche, Kokos - Ingwer Espuma,	24
Sommersalat, 7 Minuten Ei, Estragon - Emulsion	17
Pulpo - Gröstel, Zwiebel, Knoblauch, weisser Balsamico, Bergamotte	19
Markbeinschiffchen, Maldon Sea Salt, Rucola	15
Rindstartar, Toast, Butter	24
Terrine Campagnarde, Meerrettich, Apfel, Sauerrahm	15

FISCH & MEER



Pinsa, Beluga Kaviar, Eigelb, Sauerrahm	38
Moules de Corde , Kräuter, Weisswein Chili, Pommes frites	28
Schweizer Eglifilets gebraten, Seeländer Salzkartoffeln	44
Rock Lobster, Gemüse, Panko, Jaipur-Curry, Pommes Allumettes	49



FLAMM KUCHEN

Mont Vully; Speck, Kümmel	18
Der Scharfe; Chili, Rosmarin, Tomaten	18
Bündner; Rucola, Bündnerfleisch	22
Gorgonzola; Birnen, Haselnüsse	19

CHEF corner



Bison - Burger, Brioche, Béarnaise, pochirtes Bio Ei, Demeter Rotkraut	42
Roastbeef, Tartarsauce Pommes Frites	32



PALACE METZGEREI

Schweizer Entrecôte, 150g	35
Kräuterbutter, Pommes Frites 250g	45
Kalbsbratwurst, Röstzwiebeln, Rösti	22
Kalbskotelette, Bohnengemüse	55
Kartoffelmousseline	
Ab 2 Personen	
Côte de boeuf, pro Pers.	49
Kräuterbutter, Pommes Frites	
Chateaubriand, Sauce béarnaise, Pommes Frites	53



VEGI TARISCH

Rote Tessiner Polenta, Gemüse, frittierte Zwiebeln, Apfel	29
Tajarin Nüdeli, Rahmsauce	34
Frische Eierschwämmli, Petersilie	
Gnocchi Malfatti, Auberginen, Rucola	28
Chili, Tomatensauce, Basilikum	
Omelette, Champignons, Schnittlauch	15