

Schlemmereien

Pinsa, Beluga Kaviar, Eigelb, Sauerrahm 38

Zarenei, Kaviar, Meerrettich 38

Fischmenu

Felchen, Erbsen, Radieschen, Sauerrahm Limetten, Brunnenkresse 22

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

Suzuki, Fenchel, Safran, Yuzu, Gerste 45

Dessert nach Wahl aus unserer Karte 15

Menu komplett: 95

Menu ohne Fleisch

Sommersalat, 7 Minuten Ei, Estragonemulsion 15

Tjarin Nüdeli, Rahmsauce, frische Eierschwämmli, Petersilie 34

Madagaskar Vanille Crème brûlée, Kirschen, Schokoladensorbet 15

Menu komplett: 62

Klassikmenu Palace

Terrine Campagnarde, Meerrettich, Apfel, Sauerrahm 15

Hummerschaumsuppe 18

Kalbsleberli, Himbeeressig, Kartoffelmousseline 36

Menu komplett: 64

Menu mit Style

Entenleber Terrine, Kirsche, Kokos-Ingwer Espuma	24

Erbsensüppchen, Minze, Scampi	24

Kalbskotelette, Bohnengemüse, 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, Auberginen, Chili, Tomatensauce, Basilikum, Rucola	32
Schweizer Eglifilets gebraten, Zitrone, Nussbutter, Salzkartoffeln	48
Rock Lobster, Sommergemüse, Panko, Jaipur - Curry	54
Stubenküken, Sommergemüse , 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