

Menu 23.00

Spargelsuppe
Potage d'asperges

Saison Salat
Salade de saison

Fleischkäse aus dem Ofen mit Blattspinat
und Pommes Frites
*Fromage d'Italie au four, épinards en
branche, pommes frites*

Tagesteller/assiette du jour 20.00

Vegi Menu 23.00

Spargelsuppe
Potage d'asperges

Saison Salat
Salade de saison

Omelette mit buntem Gemüse
und Kartoffeln
*Omelette, légumes,
pommes de terre*

Vegiteller/assiette végétarienne 20.00

Dessert 7.90

Crêpes mit Grand - Marnier,
Vanilleglace

*Crêpe au Grand - Marnier,
Glace vanille*

- 1 Weissweinsuppe mit Moules 18.00
Potage au vin blanc avec moules
- 2 Wienerschnitzel vom Kalb, Zitrone, Blattsalat 36.00
Escalope de veau viennoise, citron et salade
- 3 Sommersalat mit Melonen und Salametti an Balsamicodressing 22.00
Salade d'été, melon, salametti, dressing au balsamique
- 4 Flammkuchen, Sauerrahm, Zwiebel, Speck, Kümmel 18.00
Tarte flambée à la crème acidulée, lardons, cumin
- 5 Pouletsalat mit Curry, garniert mit Früchten 25.00
Salade de poulet au curry, garnie de fruits
- 6 Rindszunge an Kapernsauce und Kartoffelmousseline 29.00
Langue de bœuf, sauce aux câpres, purée de pommes de terre
- 7 Tjarin Nudeln, Rahmsauce, frische Eierschwämmli, Schnittlauch 32.00
Nouilles tjarin, sauce à la crème, chanterelles fraîches, ciboulette

Palace Businesslunch

Menu business Palace

Tartar vom Rocklobster, Yuzu, Fenchel, Oliven und Sauerrahm
Tartar de rock lobster, yuzu, fenouil, olives, crème acidulée

22

Kräutersuppe mit Moules
Potage aux herbes avec moules

16

Lammrack, Sanddorn, Rosmarinjus,
Kartoffelmousseline, Sommergemüse
*Carré d'agneau, argousier, jus au romarin,
Mousseline de pommes de terre*

48

Pâte à choux mit Rooibos und Vanilleglace
Pâte à choux avec rooibos et glace vanille

14

oder *ou*

Käse *fromage*

16

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