



TARTE FLAMBÀ À L'APERITIV

Tarte flambée classique
Oignons, lard
Crème aigre, ciboulette ^{A.G.}

Klassischer Flammkuchen
Zwiebeln, Speck, Sauerrahm, Schnittlauch

Classic Flammkuchen
Onions, bacon, sour cream, chives
38

Tarte flambée à la truffe d'été
Crème aigre, Parmesan, Taleggio
Huile à la truffe ^{A.G.}

Flammkuchen mit Trüffel
Sauerrahm, Parmesan, Taleggio
Trüffelöl

Truffle Flammkuchen
Sour cream, Parmesan, Taleggio
Truffle oil
45

LAS SCHOPPAS

Potage des Grisons ^{A.G.L.O.}

Bündner Gerstensuppe
Grisons-style barley soup

28

Consommé de queue de bœuf au Porto ^{C.L.O.}

Klare Ochsenschwanzsuppe, Portwein
Clear consommé soup, Port

28

Gaspacho Andalou avec sa garniture

Huile d'olive Arbequina ^{A.G.O.}

Gaspacho Andaluz mit seiner Garnitur
Arbequina Olivenöl

Gaspacho Andaluz with its garnish
Arbequina olive oil

VEGETARIAN

26





ANTEPAST E SALATA

Duo de filets - Truite fumée de la région

Saumon fumé maison

Sauce avec crème au raifort et citron ^{D.G.O.}

Geräuchertes Forellenfilet aus der Region

Geräucherter Lachs

Meerrettich-Sahne mit Zitrone

Home smoked local trout filet, smoked salmon

Horseradish cream with lemon

36

Carpaccio de chevreuil, chanterelles marinées

Coulis de baies sauvages

Chips de pain Maggia ^{A.H.O.}

Rehcarpaccio, marinierte Pfifferlinge

Wildbeeren-Coulis, Maggia Brot Chips

Venison carpaccio, marinated chanterelles

Wild berry coulis, Maggia bread chips

48

Burrata, carpaccio de tomates Roma

Pistou au pignons de pin ^{G.H.}

Burrata, Roma Tomatencarpaccio

Pesto, Pinienkerne

Burrata, Roma tomato carpaccio

Pesto, pine nuts

VEGETARIAN

35

Salade d'été ^{H.O.}

Salade mêlée, apricot grillé, concombre

Tomates cerises multicolores, noisettes grillées

Vinaigrette à la framboise

Blattsalat, grillierte Aprikose, Gurke

Bunte Cherrytomaten, geröstete Haselnüsse

Himbeer-Dressing

Mixed lettuce, grilled apricot, cucumber

Coloured cherry tomatoes

Toasted hazelnut, raspberry dressing

VEGAN

28

Salade de poulet façon Chesa Veglia ^{A.C.D.G.M.O.}

Laitue romaine, poulet grillé

Croûtons aux herbes, chips de viande des Grisons

Fromage engadinois, sauce aux anchois et câpres

Pouletsalat nach Chesa Veglia-Art

Lattich, grilliertes Poulet

Kräutercroûtons, Bündnerfleisch-Chips

Engadiner Alpkäse, Sardellen-Kapern-Dressing

Chesa Veglia-style chicken salad

Romaine lettuce, grilled chicken

Herb croûtons, Bündnerfleisch chips

Engadine cheese, anchovy-caper dressing

46





LAS PASTAS

Pizzoccheri à la mode de Poschiavo
Pâtes de sarrasin aux haricots verts
Pommes de terre, épinards et fromage ^{A.C.G.}

Pizzoccheri nach Puschlaver-Art
Buchweizennudeln, grüne Bohnen
Kartoffeln, Spinat, Käse

Pizzoccheri pasta Puschlav-style
 Buckwheat pasta, green beans
 Potatoes, spinach, cheese

VEGETARIAN

32

Raviolis farcis
Bresaola, fromage de chèvre, cèpes ^{A.C.G.H.L.M.O.}

Ravioli mit Bresaola und Ziegenkäse
Steinpilzen

Ravioli with bresaola and goat cheese
 Porcini mushrooms

40

Taglierini au homard flambé au Cognac
Bisque, tomate, basilic ^{A.B.C.L.O.}

Taglierini mit Hummer flambiert mit Cognac
Bisque, Tomaten, Basilikum

Taglierini pasta with lobster
 Flambéed with Cognac, bisque, tomato, basil

72

PLAT PRINCIPEL

Risotto à la perche
Crémeux aux herbes de montagne ^{A.D.G.H.L.M.O.}
Egli-Risotto, cremig verfeinert mit Bergkräutern
 Perch risotto creamed with mountain herbs

60

Pavé de loup de mer sauce vierge
Caponata ^{D.H.L.O.}
Wolfsbarschfilet, Tomaten, vierge Sauce, Caponata
 Sea bass filet, vierge dressing, Caponata

65

Paillard de veau grillé
Salade de roquette et tomates cerises ^{O.}
Grilliertes Kalbsschnitzel, Rucola, Cherrytomaten
 Grilled veal paillard, rocket salad, cherry tomatoes

68

Médailles de chevreuil
Sauce au vin rouge de Valtellina, chou rouge
Spätzli au beurre ^{A.C.G.L.O.}

Reb-Medaillons, Veltliner Rotwein-Sauce
Rotkohl, Butterspätzli

Venison medaillons, Valtellina red wine sauce
 Red cabbage, butter spätzle

68

Rib Eye steak (250g) «Beurre Maître d'Hôtel»
Légumes grillés, pommes nouvelles ^{G.M.}
Gegrilltes Schweizer Rib-Eye-Steak (250g)
«Beurre Maître d'Hôtel», gegrilltes Gemüse

Neue Kartoffeln
 Grilled Swiss beef Rib-Eye (250g)

«Beurre Maître d'Hôtel» style
 Grilled vegetables, new potatoes

78





DESSERTS

Assiette de fromages des Grisons ^{G.}

Bündner Käseteller

Selection of cheeses from Grisons

22

Vermicelles de marrons au rhum ^{A.C.G.O.}

Marroni-Vermicelles, Rum

Chestnut Vermicelles, Rum

20

Cheesecake à la vanille

Crèmeux au citron, crumble de Biscoff

Compotée de framboises ^{A.C.G.H.O.}

Vanille-Cheesecake

Cremiger Zitronen, Biscoff-Crumble

Himbeerkompote

Vanilla cheesecake

Lemon curd, Biscoff crumble

Raspberry compote

20

Fraises et meringues

Crème double de Gruyère ^{C.G.}

Erdbeeren und Meringue

Greizer Doppelrahm

Strawberries and meringue

Double cream from Gruyère

20

Boule glacée ou sorbet ^{A.C.G.H.M.}

Kugel Glacé oder Sorbet

Scoop of ice cream or sorbet

5

Duo de mousse au chocolat

Coulis de fruit de la passion ^{A.C.G.H.O.}

Zweierlei Schokoladenmousse

Passionsfrucht-Coulis

Duo of chocolate mousse

Passion fruit coulis

21

ALLERGENS: **A** Grain with gluten | **B** Shellfish | **C** Eggs from chicken | **D** Fish | **E** Peanuts | **F** Soja beans | **G** Milk from mammal | **H** Nuts
L Celery | **M** Mustard | **N** Sesame seeds | **O** Sulphur dioxide and sulphites | **P** Lupin | **R** Mollusca

Please inform our team of any allergies or dietary requirements.

BREAD AND FINE PASTRY ORIGIN: **GLUTEN FREE BREAD:** DE, **BLINIS:** FR, **GLUTEN FREE TOAST:** SE
ALL OTHER BREADS AND FINE BAKERY PRODUCTS: CH

MEAT ORIGIN: **VEAL:** CH; **BEEF:** CH, GB; **POULTRY:** CH, FR; **GAME:** CH, AT; **LAMB:** AU*, GB

**May have been produced with non-hormonal enhancers such as antibiotics.*

FISH ORIGIN: **TURBOT:** FAO 27, NE Atlantic **SEA BASS:** FR, FAO 27, NE Atlantic **SOLE:** FAO 27, NE Atlantic **PRAWN:** VN, **LOBSTER:** F, USA
TROUT: IT **CHAR:** CH, **TUNA:** FAO 71, West Pacific Ocean, **SALMON:** GB, **SCAMPI:** ZA
SCALLOP: FAO 61, NW Pacific, **SARDINE:** MA, **OCTOPUS:** IT, **PERCH:** IS

At Badrutts Palace Hotel, we are dedicated to sourcing the freshest and most sustainable ingredients.

Whenever possible, our menus feature locally sourced fish and seafood, meat, vegetables, herbs, tea, coffee, and water.

Terrazza PS Sommer 2026

All prices are quoted in Swiss Francs and include 8.1% VAT.

