



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 Ochschwanzsuppe, 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 filet de boeuf Roquette, cèpes marinés ^{L.O.}

Carpaccio vom Rindsfilet

Rucola, marinierte Steinpilze

Beef filet carpaccio

Rocket salad, marinated porcini mushrooms

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 César au poulet

Façon Chesa Veglia ^{A.C.D.G.M.O.}

Hähnchen-Caesar-Salat

Chesa Veglia-Art

Chicken Caesar salad

Chesa Veglia-style

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

Carré d'agneau rôti à la chapelure d'herbes
Tomates à la provençale
Pommes château ^{A.G.H.L.M.O.}
Gebratenes Lammrippenstück mit Kräutern
Tomaten nach provenzalischer-Art, Château Kartoffeln
 Roasted lamb rack with fresh herbs "panure"
 Provençal-style tomatoes, pommes château

70

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

Parfait au Braulio ^{C.G.O.}

Braulio-Parfait

Braulio parfait

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

Himbeerkompott

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:** 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 Badrut's 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.

