



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.

