

# SALADES ET HORS D'ŒUVRES

## CAVIAR «RÉSERVE DU PALACE» GOLD 50 G

Kaviar Gold «Réserve du Palace» 50 g

Caviar Gold «Réserve du Palace» 50 g A.C.D.G.O.

310

Accompanied by a Shot of "Le Freak" Vodka  
23 per Glass

## HUÎTRES GILLARDEAU NO. 2

6 Pièces

Gillardeau No. 2 Austern  
6 Stücke

Gillardeau Oysters No. 2  
6 Pieces A.B.G.O.R.

85

## LE SAUMON FUMÉ DU PALACE

Découpé Devant Vous

Palace Räucherlachs  
Am Tisch tranchiert

Palace Smoked Salmon  
Sliced Tableside A.D.G.O.

55

## HOMARD SAUCE COCKTAIL

Cœur de Laitue – Œuf de Caille – préparé Devant Vous

Hummer in Cocktailsauce

Kopfsalatherz – Wachtelei – am Tisch zubereitet

Lobster in Cocktail Sauce

Heart of Lettuce – Quail Egg – prepared Tableside B.C.D.G.M.O.

130

178 with 10 g Caviar Gold «Réserve du Palace»

## TERRINE DE FOIE GRAS MARINÉ AU SAUTERNES

Sauternes – Abricots – Brioche

Enten Foie Gras Terrine  
Sauternes – Aprikosen – Brioche

Duck Foie Gras Terrine  
Sauternes – Apricot – Brioche A.C.G.L.O.

68

## FILET DE BŒUF EN TARTARE

150 g – Brioche Toastée – préparé Devant Vous

Rindstatar

150 g – Brioche-Toast – am Tisch zubereitet

Beef Tartare

150 g – Toasted Brioche – prepared Tableside A.C.D.O.

78

## TARTELETTE AUX LÉGUMES D'ÉTÉ – CUIITS ET CRUS

Truffe d'Été, Huile à l'Ail des Ours

Sommergemüse-Tartelette – gekocht und roh  
Sommer Trüffel, Bärlauchöl

Summer Vegetable Tartlet – cooked and raw  
Summer Truffle, Wild Garlic Oil A.H.O.M.

43

# SOUPES ET CONSOMMÉS

## MINISTRONE ESTIVALE

Ravioli de Ricotta – Pistou – Truffe

Sommer-Minestrone  
Ricotta Ravioli – Pesto – Trüffel

Summer Minestrone  
Ricotta Ravioli – Pesto – Truffle <sup>A.C.G.H.L.</sup>

42

## BISQUE DE HOMARD

Flambé au Cognac

Hummer Bisque  
Flambiert mit Cognac

Lobster Bisque  
Flambéed with Cognac <sup>B.G.L.O.</sup>

45

## CONSOMMÉ DE QUEUE DE BŒUF

Parfumé au Xérès – Perles de Légumes – Truffe d'Été

Ochsenschwanzsuppe  
Mit Sherry parfümiert – Gemüseperlen – Sommertrüffel

Beef Oxtail Consommé  
Scented with Sherry – Vegetable Pearls – Summer Truffle <sup>A.C.L.O.</sup>

53

# VEGAN

## RAVIOLI DE CHAMPIGNONS

Cèpes – Épinards – Huile à l'Ail des Ours

Mushroom Ravioli  
Porcini – Spinach – Wild Garlic Oil

Pilzravioli  
Steinpilze – Spinat – Bärlauchöl <sup>A.L.O.</sup>

40

## GNOCCHI AUX POIS CHICHES

Petits pois – Chanterelles – Sauce au Beurre Blanc

GNOCCHI MIT SAUBOHNEN  
Grüne Erbsen – Pfifferlingen – Weisse Buttersauce

CHICKPEA GNOCCHI  
Green Peas – Chanterelles – white Butter Sauce <sup>A.H.O.L.</sup>

43

# PÂTES ET RISOTTO

## LINGUINE ET HOMARD

Homard entier – Cognac – Agrumes – Tomate – Basilic – préparé Devant Vous

Linguine mit Hummer

Ganzer Hummer – Cognac – Zitrusfrüchte – Tomate – Basilikum  
Am Tisch zubereitet

Lobster Linguine

Whole Lobster – Cognac – Citrus – Tomato – prepared Tableside <sup>A.B.C.L.O.</sup>

135

175 with 10 g Caviar Gold «Réserve du Palace»

215 with 20 g Caviar Gold «Réserve du Palace»

## DEMI-PACCHERI

Bisque – Tomates Cerises – Tartare de Crevettes Rouges – préparé Devant Vous

Demi-Paccheri

Bisque – Kirschtomaten – rotes Garnelentatar – am Tisch zubereitet

Demi-Paccheri

Bisque – Cherry Tomatoes – red Prawn Tartare – prepared Tableside <sup>A.B.C.G.H.L.O.</sup>

95

135 with 10 g Caviar Gold «Réserve du Palace»

175 with 20 g Caviar Gold «Réserve du Palace»

## RISOTTO AU DATTERINO ROUGE RÔTI

Citron – Burrata – Crumble d'Olives Taggiasche

Risotto mit gerösteten Roten Datterino-Tomaten  
Zitrone – Burrata – Taggiasca-Oliven-Crumble

Risotto with roasted Red Datterino Tomatoes  
Lemon – Burrata – Taggiasca Olive Crumble <sup>G.H.L.O.</sup>

47

# LES POISSONS

## TURBOT SAUVAGE ROYALE

Beurre Blanc – Blette – Purée de Céleri

Wilder Steinbutt Royale

Beurre Blanc – Mangold – Selleriepüree

Wild Turbot Royale

Beurre Blanc – Swiss Chard – Celeriac Purée A.C.D.G.L.O.

95

## HOMARD GRILLÉ

Pommes Nouvelles – Épinards – Asperges vertes – Sauce Béarnaise

Gegrillter Hummer

Neue Kartoffeln – Spinat – Grüner Spargel – Sauce Béarnaise

Grilled Lobster

New Potatoes – Spinach – Green Asparagus – Béarnaise Sauce A.B.C.G.M.O.

135

## SOLE MEUNIÈRE

Pommes Fondantes – Haricots verts – Beurre d'Algues

Seezunge nach Müllerinart

Pommes Fondantes – Grüne Bohnen – Algenbutter

Dover Sole Meunière

Fondant Potatoes – Green Beans – Seaweed Butter A.D.G.H.L.O.

107

## BAR EN CROÛTE DE SEL

Sauce Champagne – Riz Pilaf – Légumes d'Été

Wolfsbarsch in Salzkruste

Champagner-Sauce – Pilaf-Reis – Sommergemüse

Whole Sea Bass in Salt Crust

Champagne Sauce – Pilaf Rice – Summer Vegetables C.D.G.H.L.O.

250 with Caviar Gold «Réserve du Palace» – for Two

180 without Caviar – for Two

# LES VIANDES

## BOEUF STROGANOFF

Riz Pilaf – préparé Devant Vous

Rindsfilet Stroganoff

Pilaf Reis – am Tisch zubereitet

Beef Stroganoff

Pilaf Rice – prepared Tableside G.L.O.

88

## FILET DE BOEUF ROSSINI

Pommes Sautées – Épinards – Sauce Périgourdine

Rindsfilet Rossini

Sautierte Kartoffeln – Spinat – Périgourdine Sauce

Beef Fillet Rossini

Sautéed Potatoes – Spinach – Périgourdine Sauce A.G.H.L.O.

105

## CARRÉ D'AGNEAU RÔTI

Provençale – Sauté de Champignons – Chou Kale – Jus de Thym

Gebratene Lammkarree

Provençale – Pilzpfanne – Grünkohl – Thymianjus

Roasted Lamb Rack

Provençale – sautéed Mushrooms – Curly Kale – Thyme Jus A.G.H.L.M.O.

92

## POUSSIN RÔTI

Pommes Boulanger – Jus de Poulet – découpé Devant Vous

Gebratenes Mistkratzerli

Pommes Boulangère – Geflügeljus– am Tisch tranchiert

Roasted Baby Chicken

Boulangère Potatoes – Chicken Jus – carved Tableside A.G.H.L.O.

89

### FLEISCHHERKUNFT / MEAT ORIGIN

Kalb / Veal

Rind / Beef

Geflügel / Poultry

Wild / Game

Lamm / Lamb

Schwein / Pork

CH

CH, US\*, AUS\*

CH, FRA

CH, AUT

IR, AUS\*

CH, IT, ESP

### FISCHHERKUNFT / FISH ORIGIN

Kaviar / Caviar

Lachs / Salmon

Wolfsbarsch / Seabass

Seezunge / Sole

Hummer / Lobster

Garnelen / Prawn

CHN

GB, NOR/Atlantic

FR/Atlantic, Mediterranean

NL/Northeast Atlantic

CAN

VIE, THA, IT/Mediterranean

### BROT HERKUNFT / BREAD ORIGIN

Gluten free bread / *Glutenfreies Brot*

Rye bread / *Roggenbrot*

Blinis

Gluten free toast / *Glutenfreies Toastbrot*

CH, FR

DE

DE

FR

SE

All other breads and fine bakery products

*Alle anderen Brote und feinen Backwaren CH*

\*Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

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

### ALLERGENE / ALLERGENS

A Glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere

C Eier von Geflügel

D Fisch

E Erdnüsse

F Sojabohnen

R Weichtiere

Grains with gluten

Shellfish

Eggs from chicken

Fish

Peanuts

Soya beans

Mollusca

G Milch von Säugetieren

H Schalenfrüchte

L Sellerie

M Senf

N Sesamsamen

O Schwefeldioxid und Sulfite

P Lupinen

Milk from mammals

Nuts

Celery

Mustard

Sesame seeds

Sulphur dioxide and sulphites

Lupin

At Badrutt'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.

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