

# PALACE HÔTEL, ST MORITZ



C. BADRUTT, PROPRIETARY.

---

# LES HORS D'ŒUVRES

---

## **Huitres Tsarskaya No. 2**

**Pain de seigle toasté, beurre aux algues, sauce mignonette**

*Tsarskaya No. 2 Austern*

Roggen-Toast, Algenbutter, Mignonette Sauce

*Tsarskaya Oysters No. 2*

Toasted rye bread, sea weed butter, mignonette sauce *A. B. G. R.*

48

## **Caviar Oscietre «Réserve du Palace» (50g)**

**Garniture classique et blinis**

*Oscietra Kaviar «Réserve du Palace» (50g)*

*Klassische Beilagen und Blinis*

*Oscietra Caviar »Réserve du Palace« (50g)*

Classic garnish and blinis *A. C. D. G.*

300

## **Saumon norvégien fumé maison découpé devant vous**

**Garniture classique**

*Hausgeräucherter Norwegischer Lachs am Tisch zubereitet*

*Klassische Beilagen*

House smoked Norwegian salmon prepared tableside

Classic garnish *D. G.*

52

## **Tartare de bar découpé au couteau**

**Vinaigrette Céviche, pomme verte, citron vert, langues d'oursin, truffe noire**

*Handgeschnittenes Tartar vom Wolfsbarsch*

*Céviche Vinaigrette, Granny Smith Apfel, Limette, Seeigel-Zungen, schwarzer Trüffel*

Hand cut

ea bass tartare

Ceviche dressing, Granny Smith apple, lime, sea urchins and black truffle *A. B. D. G.*

68

# LES HORS D'ŒUVRES

---

**Homard canadien infusé aux agrumes**  
**Ficoïde Glaciale, herbes d'hiver, toast Melba frottés à l'ail, vinaigrette au Barolo**

*Kanadischer Hummer glasiert mit Zitrusfrüchten*  
*Eisperlensalat, Winterkräuter, Knoblauch Melba Toast, Barolo Vinaigrette*

Canadian lobster scented with citrus  
Ficoid Glacial, winter leaves, garlic Melba toast, Barolo vinaigrette <sup>A. B. O.</sup>

78

**Carpaccio de filet de bœuf Suisse**  
**Jeunes pousses de salade, parmesan, truffe noire**

*Carpaccio vom Schweizer Weiderind*  
*Junger Blattsalat, Parmesan, schwarze Trüffel*

Carpaccio from Swiss grass-fed beef  
Baby salad greens, parmesan, black truffle <sup>E. G.</sup>

58

**Terrine de foie gras de canard maison**  
**Confit de kumquat aux fleurs alpines, pain brioché**

*Hausgemachte Enten Foie Gras Terrine*  
*Kumquat Confit mit Alpenblumen und Brioche*

House-made duck foie gras terrine  
Kumquat confit with alpine flowers, brioche <sup>A. O.</sup>

56

**Escalopes de foie gras poêlées**  
**Crumble spéculoos, cèleri rave, potiron, pomme et poire en gros morceau**  
**Jus au Calvados**

*Gebratene Gänseleber*  
*Speculoos Crumble, Sellerie, Kürbis, Apfel, Birne*  
*Calvados Jus*

Pan-seared Foie Gras escalopes  
Speculoos crumble, celeriac, pumpkin, apple and pear  
Calvados jus <sup>A. O.</sup>

52

## LES HORS D'ŒUVRES

---

**Légumes d hiver cuits et crus mijotés à la truffe noire écrasée**  
**Vinaigre de Xérès**

*Eintopf von rohem und gekochtem Wintergemüse roh an schwarzem Trüffel*  
*Sherry-Essig*

Raw and cooked winter vegetables stewed with crushed black truffle  
Sherry vinegar<sup>o</sup>.

58

**La grande salade végétarienne**  
**Mélange saisonnier de laitues, légumes en copeaux, herbes et fleurs**  
**Assaisonnés d'une vinaigrette au vinaigre de Xérès**

*Der grosse Wintersalat*  
*Saisonale Salate, Gemüse, Kräuter und Blumen an Sherry-Vinaigrette*

The great vegetarian salad  
Seasonal salads, vegetables, herbs and flowers dressed with Sherry vinaigrette<sup>o</sup>.

45

## LES SOUPES

---

**La bisque crémeuse de homard flambée au Cognac**

*Cremige Hummer Bisque flambiert mit Cognac*

Creamy lobster bisque flambéed with cognac<sup>B. D. G. L. O.</sup>

42

**Oxtail de bœuf clair aux perles de légumes relevé au Sherry**

*Ochsenschwanzsuppe, Gemüseperlen mit Sherry parfümiert*

Sherry-scented oxtail soup with vegetable pearls<sup>A. L. O.</sup>

36

**Velouté de châtaignes et volaille**  
**Matignon de légumes, crème montée, mouillettes au jus de veau**

*Kastanien und Geflügel Velouté*  
*Gemüse-Matignon, Schlagsahne, Toast an Kalbsjus*

Chestnut and hen velouté  
Vegetable matignon, whipped cream, veal jus «Mouillettes»<sup>A. G. O.</sup>

36

## LES PÂTES ET RISOTTO

---

**Tagliolini aux «coquillages et crustacés»  
Broccoli, tomates confites, olives Taggiasche**

*Tagliolini mit Muscheln und Krustentieren  
Broccoli, Tomaten-Confit, Taggiasche Oliven*

Tagliolini with clams and crustaceans  
Broccoli, tomato confit, Taggiasche olives <sup>A. B. C. R.</sup>

62

**Tortelli de veau braisé façon Bourguignonne  
Oignons grelots, champignon de Paris, jus au vin rouge**

*Kalbsbrasato-Tortelli nach Burgunder-Art  
Perlzwiebeln, Champignons, Rotwein-Jus*

Braised veal tortelli Bourguignon-style  
Pearl onions, button mushroom, red wine jus <sup>A. C. L. O.</sup>

72

**Cicatielli aux tomates datterine et basilica  
Ricotta et poivre noir**

*Cicatielli mit Daterrino-Tomaten und Basilikum  
Ricotta und schwarzer Pfeffer*

Cicatielli with datterine tomato and basil  
Ricotta and black pepper <sup>A. C. G.</sup>

45

**Risotto de potiron, oignons glacés au jus  
Dentelle de parmesan, palet de potiron**

*Kürbis-Risotto mit glasierten Zwiebeln  
Parmesan Dentelle, sautierter Kürbis*

Pumpkin risotto with jus-glazed onions  
Parmigiano dentelle and seared pumpkin <sup>A. C. G. O.</sup>

45

# LES POISSONS

---

## **Saint-Jacques poêlées**

**Endives en copeaux et braisées au jus d'orange  
Truffe noire, balsamique réduit, noix**

*Gebratene Jakobsmuscheln*

*Zweierlei Endivien - an Orangen-Jus geschmort und roh  
Schwarzer Trüffel, Balsamico-Reduktion, Walnüsse*

Seared hand dived scallops

Endives two-way - orange juice braised and raw

Black truffle, balsamic reduction, walnuts <sup>B. H. O.</sup>

72

## **Filet de Turbot vapeur**

**Légumes de saison cuits comme une blanquette liée avec une purée de cèpes  
Vert de blette**

*Gedämpftes Steinbuttfilet*

*Blanquette mit Saisongemüse mit einer Pilzpürée  
Mangoldblätter*

Steamed turbot filet

Seasonal vegetables cooked like a blanquette with ceps purée

Swisschard leaves <sup>D. G. O.</sup>

78

## **Filet de sole meunière**

**Pomme nouvelles, panais, petits navets mijotés au jambon de Parme  
Câpres, suprême de citron, persil plat**

*Seezungenfilet nach Müllerinnen-Art*

*Eintopf mit Pommes Nouvelles, Pastinake, Steckrübe und Parmaschinken  
Kapern, Zitronen, Petersilie*

Sole filet meunière-style

Stewed pommes nouvelles, parsnip and baby turnip with Parma ham

Capers, lemon supreme, flat parsley <sup>A. D.</sup>

78

## LES POISSONS

---

### **Filet de bar**

**Artichauts en trois façons: barigoule, crus et en purée  
Veloutée aux herbes et roquettes**

*Wolfsbarschfilet*

*Dreierlei Artischocken: barigoule, roh und püriert*

*Kräuter-Velouté mit Ruccola-Salat*

Sea bass filet

Artichokes in three ways : barigoule, raw and pure

Herb veloute with ruccola <sup>D.</sup>

72

**Cocotte de homard canadien étuvé dans une bisque légère au Riesling  
Champignons d'hiver, zeste de citron au sirop, pâtes «maltagliata»**

*Cocotte mit Kandischem Hummer an einer leichten Riesling-Bisque*

*Winterpilze, Zitronen Confit, «Maltagliata» Pasta*

Cocotte of Canadian lobster stewed in a light Riesling bisque

Winter mushrooms, confit lemon and pasta «maltagliata» <sup>A. B. G. O.</sup>

95

## VEGETARIEN

---

**Curry de pois chiche, butternut et tomates**

**Riz basmati parfumé a l'anis, copeaux de noix de coco**

*Curry mit Kichererbsen, Butternut-Kürbis und Tomaten*

*Basmatireis mit Anis parfümiert, Kokoschips*

Chick peas, butternut and tomato curry

Basmati rice flavoured with star anis, coconut shavings <sup>H.</sup>

48

## LES VIANDES

---

### **Filet de veau poêlé**

**Gnocchi maison et cèpes, légumes racines, jus à la sauge**

*Gebratenes Kalbsfilet Mignon*

*Hausgemachte Gnocchi mit Pilzen, Wurzelgemüse, Salbeijus*

Pan-seared veal filet mignon

House-made potato gnocchi with ceps, root vegetables, sage jus <sup>A.</sup>

85

### **Tournedos de bœuf «Rossini»**

**Pousses d'épinards et pommes nouvelles**

*Tournedos «Rossini»*

*Blattspinat und Pommes Nouvelles*

Tournedos «Rossini»

Spinach leaves and pommes nouvelles <sup>A. G.</sup>

88

### **Pojarski «Helen Badrutt»**

**Avec sa crème à la truffe, tagliolini au beurre, pois mange-tout**

*Pojarski «Helen Badrutt»*

*Trüffel-Crème Sauce, Butter Tagliolini und jungen Erbsen*

Pojarski «Helen Badrutt»

Truffle-cream sauce, tagliolini and snow peas <sup>A. C. G. L. O.</sup>

72



## POUR DEUX PERSONNES

---

### **Loup de mer cuit au four ou en croûte de sel avec sauce Riche**

*Wolfsbarschfilet im Ofen gebacken oder in der Salzkruste mit Sauce Riche*

Sea bass oven baked or in a salt crust served with Sauce Riche <sup>B. D. G. O.</sup>

188

### **Selle de chevreuil rôtie au four**

#### **Garniture «Grand Palace» et sauce poivrade**

*Rehrücken im Ofen gebraten*

*«Grand Palace» Garnitur und Sauce Poivrade*

Ovenroasted saddle of deer

«Grand Palace» garnish and sauce Poivrade <sup>A. G. L. O.</sup>

150

### **Carré d'agneau engadinois rôti et fumé à la pomme de pin**

#### **Panisse de pois chiche, petits farcis**

*Gebratenes Engadiner Lamm Carré mit Tannzapfen geräuchert*

*Kichererbsen-Panisse, gefülltes Gemüse*

Engadine rack of lamb, roasted and pine-smoked

Chickpea panisse, filled vegetables <sup>A. G. L.</sup>

164

# LES FLAMBÉS

---

**Spaghetti au gueridon à la façon des Tsars**  
**Sauce crémée au caviar osciètre (10g), saumon fumé, Vodka et ciboulette**

*Spaghetti nach Tsaren-Art am Tisch zubereitet*  
*Crèmesauce mit Oscietra-Kaviar (10g), Rauchlachs, Vodka und Schnittlauch*

Tsar-style spaghetti prepared tableside  
Cream sauce with Oscietra caviar (10g), smoked salmon, Vodka and chives <sup>A. C. D. O.</sup>

90

**Filet de bœuf «Stroganoff» avec riz pilaf**

*Rindsfilet «Stroganoff» mit Pilaf Reis*  
Beef filet «Stroganoff» with Pilaf rice <sup>G. L. O.</sup>

84

---

FLEISCHHERKUNFT / MEAT ORIGIN

---

Kalb / Veal	CH
Rind / Beef	CH
Geflügel / Poultry	CH, FRA*
Wild / Game	AUT*
Lamm / Lamb	AUS*
Schwein / Pork	ESP*

\*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein  
 \*May have been produced with non-hormonal enhancers such as antibiotics

---

FISCHHERKUNFT / FISH ORIGIN

---

Kaviar / Caviar	CHN
Lachs / Salmon	GB
Wolfsbarsch / Seabass	FR, Atlantic
Seezunge / Sole	NL/Northeast Atlantic
Steinbutt / Turbo	GB/Northeast Atlantic
Dorade / Dorade	EU/Northeast Atlantic
Hummer / Lobster	CAN
Garnelen / Prawn	VIE, THA
Carabineros / Carabineros	MAR
Scampi / Scampi	RSA/Southeast Pacific

A  
B  
C  
D  
E  
F  
G  
H  
L  
M  
N  
O  
P  
R

**Allergene / Allergens**

Glutenhaltiges Getreide	Grain with gluten
Krebstiere	Shellfish
Eier von Geflügel	Eggs from poultry
Fisch	Fish
Erdnüsse	Peanuts
Sojabohnen	Soya beans
Milch vom Säugetieren	Milk from mammal
Schalenfrüchte	Nuts
Sellerie	Celery
Senf	Mustard
Sesam Samen	Sesame seeds
Schwefeldioxid und Sulfite	Sulphur dioxide and sulphites
Lupinen	Lupin
Weichtiere	Mollusca

All prices are quoted in Swiss Francs and include 7.7 % VAT.  
 This menu is intended for single use and is printed on recycled paper.