

SALADS & STARTERS	CHF	SOUPS	CHF	PASTA	CHF
Panzanella Salat ^F Tomaten, eingelegte Zwiebeln, Gurken, Paprika Gluten-freies Brot, sautiertes Tofu, Apfel-Cider Vinaigrette <i>Panzanella salad</i> Tomato, pickled onion, cucumber, bell peppers gluten-free bread, sautéed tofu, apple cider vinaigrette	34	Gemüse Wonton Suppe mit Zitronengras und Ingwer Bok choy, Broccoli, Baby-Mais, Shiitake und Koriander ^A <i>Vegetable Wonton soup with lemongrass and ginger</i> Bok choy, broccoli, baby corn, shiitake and coriander	28	Pennette oder Spaghetti mit Sauce nach Wahl ^{A, G} <i>Pennette or Spaghetti prepared with your choice of sauce:</i>	34
Winter Salat ^{A, E, M} Quinoa, rote Linsen, Kürbis, Gurken, Randen Feigen, Zitrusfrüchte, Kürbiskerne, Senf-Vinaigrette <i>Winter salad</i> Quinoa and red lentils, pumpkin, cucumber, beetroot Figs and citrus, pumpkin seeds, mustard vinaigrette	36	Butternut und Kastanien Velouté Croûtons, Kürbiskerne und Schlagsahne ^{A, G} <i>Butternut and chestnut velouté</i> Croûtons, pumpkin seeds and whipped cream	28	Tomato Bolognese Carbonara ^{A, C, G} Pesto ^{G, H}	
Artischocken-Salat à la Minute zubereitet Burrata, Parmesan-Späne und Basilikumöl ^G <i>Minute artichoke salad with Burrata</i> Parmesan shavings and basil oil	45	Winter Minestrone mit Pesto ^{A, G, L} <i>Winter minestrone with pesto</i>	28	Hausgemachte Gnocchi «Alfredo» Schwarzer Trüffel und Parmesankäse ^{A, G} <i>Housemade potato gnocchi «Alfredo»</i> Black truffle and Parmesan cheese	68
Caesar Salat ^{C, G} Caesar salad Mit Poulet / with chicken ^{A, C, D, G, E, M} Mit Garnelen / with schrimp ^{A, B, C, D, G, M}	34 42 45	MAIN COURSES	CHF	Linguini an einer Bouillabaisse Sauce Datterini Tomaten, Sautierte Garnelen mit Knoblauch und Petersilie ^{A, B, D} <i>Linguini in a Bouillabaisse sauce, crushed Datterini tomatoes</i> Sautéed shrimps with garlic and parsley	52
Paleo Cobb Salat ^C Gegrillte Pouletbrust, Bratspeck, Avocado, Tomaten Lattich, pochiertes Ei, Gurken, Kale, Spinatsprossen Zitronen-Vinaigrette <i>Paleo Cobb salad</i> Grilled chicken tenderloin, streaky bacon, avocado Tomato, lettuce, poached egg, cucumber, kale Spinach sprouts and lemon vinaigrette	48	Grilled sea bass Meunière-style Stewed artichokes, baby leeks and fork crushed potatoes Grenobloise sauce ^{A, G} <i>Grillierter Wolfsbarsch nach Müllerinnen-Art</i> Artischocken-Eintopf, Lauch, Stampfkartoffeln Genobloise Sauce	78	SANDWICHES	CHF
Thunfisch Tataki in Chia Kruste, Ramatini Avocado, Tagiasche Oliven, Tomaten, Soya Sauce und Limetten ^{D, E, F, N} <i>Tuna Tataki in chia seed crust, Ramatini tomatoes</i> Avocado, Tagiasche olives, soy sauce and lime	42	Rucolina Kalbspillard mit Senf und Tomaten ^{A, G, E, M} <i>Veal paillard with mustard, rocket leaves and tomatoes</i>	62	«Palace» Burger Dry-aged Black Angus Rindsfleisch, Speck Portweinzwiebeln, Gruyère und BBQ Sauce ^{A, C, E, G, N, O} <i>«Palace» burger with dry-aged Black Angus beef, bacon</i> Port-glazed caramelised onions, Gruyère and BBQ sauce	45
Pflanzenbasiert / Plant-based		Glutenfreies Gemüse Couscous, Raz El Hanout Koriander Brühe, Rosinen, getrocknete Aprikosen ^L <i>Gluten free vegetable couscous, Raz El Hanout</i> Coriander broth, raisins and dried apricots	42	Plant-based «Beyond Meat» Burger mit Portweinzwiebeln ^{A, E, G, N, O} <i>Plant-based «Beyond Meat» burger</i> Port-glazed caramelised onions	36
Vegetarisch / Vegetarian		Buddha Bowl Vollkornreis, Kale, Süsskartoffeln, Kichererbsen Avocado, Limetten-Koriander Dressing <i>Whole-wheat rice, kale, sweet potatoes, chickpeas</i> Avocado, lime-coriander dressing Mit Lachs / with salmon ^{D, N} Mit Thunfisch / with tuna ^{D, N}	38 45 45	«Palace» Club Sandwich ^{A, C, E, G, H} <i>«Palace» club sandwich</i>	43
		Diala Bowl Quinoa und Buchweizen, Wintergemüse Dörripflaumen, Sonnenblumenkerne, Walnüsse Pommery-Senf Vinaigrette ^A <i>Quinoa and buckwheat, winter vegetables, sunflower seeds</i> Walnut, dry plums and Pommery mustard vinaigrette	38	Reuben Sandwich ^{A, C, G} Getoastetes Landbrot mit Knoblauchbutter, Pastrami Sauerkraut, Schweizer Käse, Meerrettich-Mayo Dressing <i>Toasted country bread with garlic butter, pastrami</i> Sauerkraut, swiss cheese and horseradish-mayo dressing	42
		Curry mit Brokkoli und Süsskartoffeln Vollkornreis, Tofu, Tamarind Paste, Kokosmilch ^F <i>Broccoli and sweet potato curry</i> Brown rice, tofu with tamarind paste and coconut milk	38	Maggia Brot Toast mit Avocado und pochierten Eiern Cherry Tomaten, Zitronen, Fetakäse, Zwiebeln Granatapfel-Melasse ^{A, C, G} <i>Avocado and soft-boiled eggs on Maggia bread toast</i> Cherry tomato, lemon, feta cheese, crispy onion Pomegranate molasses	38

FLEISCHHERKUNFT / MEAT ORIGIN

Kalb/Veal: CH Rind/Beef*: CH, AUS
Geflügel/Poultry: FRA
Lamm/Lamb: AUS, SCO (GB)

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

FISCHHERKUNFT / FISH ORIGIN

Lachs/Salmon: NOR Seezunge/Sole: FRA
Scampi/Scampi: RSA Garnelen/Prawns: VIE, THA
Wolfsbarsch/Seabass: EU, Atlantic

ALLERGENE / ALLERGENS

A: Glutenhaltiges Getreide/Grain with gluten
B: Krebstiere/Shellfish
C: Eier von Geflügel/Eggs from chicken
D: Fisch/Fish

E: Erdnüsse/Peanuts
F: Sojabohnen/Soybeans
G: Milch von Säugetieren/Milk from mammal
H: Schalenfrüchte/Nuts

All prices are quoted in Swiss Francs and include 7.7% VAT

L: Sellerie/Celery
M: Senf/Mustard
N: Sesam Samen/Sesame seeds
R: Weichtiere/Mollusca