

PALACE HÔTEL, ST MORITZ



C. BADRUTT, PROPR.

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

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 *A. B. O.*

84

LES HORS D'ŒUVRES

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 ^{A. O.}

56

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

Der «Le Restaurant» Wintersalat
Saisonale Salate, Gemüse, Kräuter und Blumen an Sherry-Vinaigrette

The «Le Restaurant» winter salad
Seasonal salads, vegetables, herbs and flowers dressed with Sherry vinaigrette ^{O.}

45

LES HORS D'ŒUVRES CHAUDS

Langoustines sautées à l'huile de chorizo
Chou blanc vapeur fumé, jus Dashi aux crustacées, Romesco velouté

Sautierte Languste an Chorizo-Öl
Geräucherter Weisskohl, Krustentier Dashi Jus, Romesco-Velouté

Sautéed langoustine with chorizo oil
Smoked white cabbage, crustacean dashi broth, Romesco velouté ^{A. B. G. O.}

125

Foie gras de canard poêlé aux griollottes
Purée de pommes et bananes Frécinette
Papardelle de celeri-rave vapeur, condiment citron

Gebratene Enten Foie Gras mit Morello Kirschen
Apfel und Frécinette Bananen Purée
Gedämpfte Knollensellerie Pappardelle und Zitronen-Coulis

Seared duck foie gras with Morello cherries
Apple and Frécinette banana purée
Celeriac papardelle and lemon condiment ^{G. O.}

52

LES HORS D'ŒUVRES CHAUDS

**Cocotte de légumes d'hiver cuits et crus mijotés à la truffe noire écrasée
Vinaigre de Xérès**

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

Cocotte of raw and cooked winter vegetables stewed with crushed black truffle
Sherry vinegar ^{O.}

58

LES SOUPES

Minestrone hivernal aux châtaignes, truffe noire et raviolini de foie gras

Winter-Minestrone mit Maronen, schwarzem Trüffel und Foie Gras Raviolini

Winter minestrone with chestnuts, black truffle and foie gras raviolini ^{A. C. G.}

38

La bisque crémeuse de homard flambée au Cognac

Cremige Hummer Bisque flambiert mit Cognac

Creamy lobster bisque flambéed with cognac ^{B. D. G. L. O.}

42

Oxtail de bœuf clair aux perles de légumes relevé au Sherry

Ochsenschwanzsuppe, Gemüseperlen mit Sherry parfümiert

Sherry-scented oxtail soup with vegetable pearls ^{A. L. O.}

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 ^{A. B. C. R.}

62

**Spaghetti au guéridon 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 ^{A. C. D. O.}

90

**Ravioli d'artichauts violets et lard de Colonata
Calamaretti sautés, ceps et feuilles de mesclun, velouté barigoule**

*Ravioli gefüllt mit Violetten Artischocken, Colonata-Speck
Sautierte Calamaretti, Waldpilze und Mesclun-Salat, Barigoule-Velouté*

Ravioli filled with violet artichoke, Colonata lard
Sautéed calamaretti, mushrooms and mesclun leaves, Barigoule-velouté ^{A. C. D. G. O.}

58

**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 ^{A. C. G. O.}

45

VEGAN

**Chou-fleur mariné et rôti entier, haricots d’Espagne aux herbes, radis
Truffe noire écrasée à la fourchette**

*Im Ofen gebackener, marinierter Blumenkohl, Butterbohnen mit Kräutern
Radieschen, schwarze Trüffel*

Oven baked marinated cauliflower, butter bean velouté with herbs, red radish
Fork-crushed black truffle

45

Biriani vegan

Pois chiche, potimarron, aubergine, tofu et tomates épicées
Riz basmati parfumé à la cannelle et roses, copeaux de noix de coco

Veganes Biryani

*Kichererbsen, Butternut Squash, Auberginen, Tofu und gewürzte Tomaten
Mit Zimt und Rosen parfümierter Basmatireis, Kokosnuss-Splitter*

Vegan Biryani

Chick peas, butternut squash, eggplant, tofu and spiced tomatoes
Cinnamon and rose flavoured basmati rice, shaved coconut ^F.

50

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 *B. H. O.*

72

Darne de Turbot rôtie en feuille de vigne
Ceps, artichauts et salsifis au jus de volaille, câpres et raisins
Vinaigre de Barolo

Steinbutt in Weinblättern geröstet
Pilze, Artischocken und Schwarzwurzeln an Geflügel-Jus mit Kapern und Trauben
Barolo-Essig

Roasted turbot roasted in wine leaves
Ceps, artichokes and salsify simmered in chicken jus with capers and grapes
Barolo vinegar *D. G. O.*

95

Filet de lotte poché comme une Bouillabaisse
Pommes de terre safranées, poireaux crayons à la vinaigrette
Croûtons, soupe liée à l'aïoli

Seeteufelfilet pochiert wie eine Bouillabaisse
Safran-Kartoffeln, Mini-Lauch mit Vinaigrette, Croûtons, Fischsuppe mit Aioli

Monk Fish filet poached like a Bouillabaisse
Saffron potatoes, baby leeks with vinaigrette, croûtons
Fish soup thickened with aioli *A. D. G. O.*

78

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» *A. B. G. O.*

95

LES POISSONS

Loup de mer aux aromates en croûte de sel (pour deux)
Légumes au beurre salé et citron, pommes de terre vapeur
Sauce légère aux crustacés

Wolfsbarschfilet mit aromatischen Kräutern in der Salzkruste (für 2 Personen)
Mit Zitrone parfümiertes Buttergemüse, gedämpfte Kartoffeln, leichte Krustentier Sauce

Seabass with aromatic herbs cooked in salt crust (for two)
Vegetables with salted butter and lemon
Steamed potatoes and crustacean light sauce^{B. D. G. O.}

190

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^{A.}

85

Pigeon du Poitou rôti au romarin
Panais et topinambour glacé au sirop d'érable
Foie gras de canard, sauce Salmi

Geröstete Poitou Taube mit Rosmarin
Mit Ahornsirup glasierte Pastinake und Topinambur
Enten Foie Gras, Salmi Sauce

Roasted Poitou pigeon with rosemary
Parsnip, Jerusalem artichokes glazed with maple syrup
Duck foie gras, Salmi sauce^{G. O.}

78

Filet de selle de chevreuil poêlé
Garniture «Grand Palace» et sauce poivrade

Rehmedaillons, scharf angebraten
«Grand Palace» Garnitur, Poivrade Sauce

Pan-seared deer medaillons
«Grand Palace» garnish and poivrade sauce^{A. G. L. O.}

82

PIÈCES ENTIÈRES

**Carré d'agneau engadinois rôti et fumé à la pomme de pin
Farinata de pois chiche aux herbes, petits farcis**

*Gebratenes Engadiner Lamm Carré mit Tannzapfen geräuchert
Kichererbsen-Farinata mit Kräutern, gefülltes Gemüse*

Engadine rack of lamb, roasted and pine-smoked
Chickpea farinata with herbs, filled vegetables ^{A. G. L.}

164

**Jarret de veau braisée aux sucs d'orange et anis
Cœur de céleri, carottes, oignons grelots, poudre de gremolata**

*Kalbshaxe, brasiiert mit Orangen und Anis
Sellerie, Karotten, Grelot Zwiebeln, Gremolata-Pulver*

Braised veal shank with orange and star anise
Celery wedges, carrots and baby onions, gremolata powder ^{G. L. O.}

152

LES GRANDS CLASSIQUES BADRUTT'S PALACE

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 ^{A. C. G. L. O.}

72

**Tournedos de bœuf «Rossini»
Pousses d'épinards et pommes nouvelles**

*Tournedos «Rossini»
Blattspinat und Pommes Nouvelles*

Tournedos «Rossini»
Spinach leaves and pommes nouvelles ^{A. G.}

88

Filet de bœuf «Stroganoff» avec riz pilaf

Rindsfilet «Stroganoff» mit Pilaf Reis
Beef filet «Stroganoff» with Pilaf rice ^{G. L. O.}

84

SPÉCIALITES À LA TRUFFE

Saint-Jacques poêlées
Endives en copeaux et braisées au jus d'orange
Balsamique réduit, noix

Gebratene Jakobsmuscheln
Zweierlei Endivien - an Orangen-Jus geschmort und roh
Balsamico-Reduktion, Walnüsse

Seared hand dived scallops
Endives two-way - orange juice braised and raw
Balsamic reduction, walnuts *B. H. O.*

with 5g black truffle 72
with 5g white truffle 95

Tagliatelle façon Alfredo

Trüffel Tagliatelle nach Alfredo-Art
Tagliatelle with truffle, Alfredo-style *A. G.*

with 5g black truffle 55
with 5g white truffle 85

Risotto et copeaux de parmesan, jus de veau

Risotto mit Parmesan Spähnen, Kalbsjus
Risotto with parmesan shavings, veal jus *G. O.*

with 5g black truffle 55
with 5g white truffle 85

Gnocchi maison, fromage fondu

Hausgemachte Gnocchi mit cremiger Käse-Sauce
Housemade gnocchi with creamy cheese sauce *G. O.*

with 5g black truffle 55
with 5g white truffle 85

Additional white truffle: CHF 18 per gram
Additional black truffle: CHF 8 per gram

FLEISCHHERKUNFT / MEAT ORIGIN

Kalb / <i>Veal</i>	CH
Rind / <i>Beef</i>	CH
Geflügel / <i>Poultry</i>	CH, FRA*
Wild / <i>Game</i>	AUT*
Lamm / <i>Lamb</i>	AUS*
Schwein / <i>Pork</i>	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 / <i>Caviar</i>	CHN
Lachs / <i>Salmon</i>	GB
Wolfsbarsch / <i>Seabass</i>	FR, Atlantic
Seezunge / <i>Sole</i>	NL/Northeast Atlantic
Steinbutt / <i>Turbo</i>	GB/Northeast Atlantic
Dorade / <i>Dorade</i>	EU/Northeast Atlantic
Hummer / <i>Lobster</i>	CAN
Garnelen / <i>Prawn</i>	VIE, THA
Carabineros / <i>Carabineros</i>	MAR
Scampi / <i>Scampi</i>	RSA/Southeast Pacific

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	Soya beans
G	Milch vom Säugetieren	Milk from mammal
H	Schalenfrüchte	Nuts
L	Sellerie	Celery
M	Senf	Mustard
N	Sesam Samen	Sesame seeds
O	Schwefeldioxid und Sulfite	Sulphur dioxide and
sulphites		
P	Lupinen	Lupin
R	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.