

LES HORS D'ŒUVRES

**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

**Huitres Gillardeau No. 2
Pain de seigle toasté, beurre aux algues, sauce mignonette**

*Gillardeau No. 2 Austern
Roggen-Toast, Algenbutter, Mignonette Sauce*

Gillardeau Oysters No. 2
Toasted rye bread, sea weed butter, mignonette sauce ^{A. G. R.}

50

**Tomates anciennes et homard canadien glacé au cédrat
Pastèque grillée, pousses d'été et sucrine gourmande, toast Melba**

*Heirloom Tomaten und mit Cedrat Zitrone glasierter Kanadischer Hummer
Grillierte Wassermelone, Sommersalat und «Sucrine Gourmande», Melba Toast*

Heirloom tomatoes and cedrat lemon glazed Canadian lobster
Grilled watermelon, summer leaves and «sucrine gourmande», Melba toast ^{A. B. C.}

82

**Gambero rosso di Mazara cuit vapeur, burratina di bufala et poutargue
Fin carpaccio de gambero, gelée de pêches, vinaigrette au gingembre et verveine**

*Gedämpfte Gambero Rosso di Mazara, Burratina di Bufala und Bottarga
Carpaccio vom Gambero, Pfirsich-Gelée, Ingwer-Eisenkraut Vinaigrette*

Steamed gambero rosso di Mazara, burratina di bufala and bottarga
Carpaccio of gambero, peach jelly, verbena and ginger vinaigrette ^{B. D. G.}

65

**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.}

58

**Salade estivale
Tabouleh de quinoa et bulgur, persil, avocat, pêches, grenade, concombre
Condiment aux dattes**

*Sommersalat
Quinoa-Bulgur Tabouleh, Petersilie, Avocado, Pfirsiche, Granatapfel, Gurke
Dattel-Vinaigrette*

Summer salad
Quinoa and bulgur tabouleh, parsley, avocado, peach, pomegranate, cucumber
Date vinegar dressing ^{A.}

38

LES SOUPES

**Bisque de homard crèmeuse
Flambée au cognac**

*Cremige Hummer Bisque
Flambiert mit Cognac*

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

42

**Consommé clair de queue de boeuf
Perles de légumes et ravioli**

*Ochsenschwanzsuppe
Gemüseperlen und Ravioli*

Oxtail clear consommé
Vegetable pearls and ravioli ^{A. L. O.}

28

**Minestrone estival et pesto génois
Raviolini au ricotta fraîche de l'Engadine**

*Sommerliche Minestrone mit Pesto Genovese
Raviolini gefüllt mit Engadiner Ricotta*

Summer minestrone with genovese pesto
Raviolini filled with Engadine ricotta ^{A. G. L.}

28

LES PATES ET RISOTTO

**Linguini de Kamut aux coquillages et crustacés
Broccolini, tomates confites, olives Taggiasche**

*Kamut-Linguini mit Meeresfrüchten
Brokkolini, Tomaten-Confit, Taggiasche Oliven*

Kamut linguine with clams and crustaceans
Broccolini, tomato confit Taggiasche olives ^{B. C. R.}

52

**Gnocchi de pomme de terre maison
Velouté de cèpes, sauge et noisette, Sbrinz affiné rapé**

*Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi
Steinpilz Velouté, Salbei und Haselnüsse, Gereifter Sbrinz*

House-made potato gnocchi, ceps velouté, sage and hazelnuts
Grated Sbrinz ^{A. C. H. G.}

45

**Risotto d'aspèrges vertes
Pointes d'asperges grillées, truffe d'été et caillé de brebis**

*Risotto mit grünem Spragel
Gegrillte Spargelspitzen, Sommertrüffel, Caillé de Brebis*

Green asparagus risotto
Grilled asparagus tips, summer truffle, Caillé de Brebis cottage cheese ^{G. O.}

38

LES VEGANS

Velouté de tomate au tamarin et cumin
Ravioli de courgette, crème de noix de cajou

Tomaten-Velouté mit Tamarind und Kümmel
Zucchini-Ravioli, Cashewnuss-Crème

Tomato velouté flavoured with tamarind and cumin
Zucchini ravioli and cashew nut cream ^{A.}

28

Pâtes Cappellacci à la trévis amère et blettes
Purée légère de petit pois et cresson

Cappellacci gefüllt mit Chicorée und Mangold
Leichte Erbsen-Purée mit Kresse

Cappellacci pasta filled with bitter chicory lettuce and Swiss chard
Light green pea and water cress purée ^{A.}

38

Navarin de poulet vegan
Patate douce, aubergine, pois chiche, morille et truffe d'été

Veganer Poulet-Navarin
Süßkartoffeln, Auberginen, Kichererbsen, Morcheln und Sommertrüffel

Plant-based chicken Navarin
Sweet potato, eggplant, chickpeas, morel and summer truffle ^{A. O.}

55

LES POISSONS

Filet de daurade vapeur aux herbes en feuilles de riz
Aspèrges meunière aux capres et citron, glaçage soja et balsamique

Doraden Filet mit Kräutern in Reisblättern
Spargeln nach Müllerinnen-Art mit Zitrone und Soya, Balsamico-Glasur
Steamed Dorado fillet with herbs in rice paper
Meunière-style asparagus with capers and lemon, soy-balsamico glazing^{A. D. F. G}

50

Rouget poellé et bigorneaux au pesto
Pommes de terre au safran et fenouil, fleur de courgette
Fumet de rouget et condiment citron

Gebratene Rotbarbe mit Pesto-Bigorneaux
Safran-Kartoffeln mit Fenchel, Zucchiniblüte
Rotbarbe-Fumet, Zitrus-Chutney
Pan-seared red mullet and pesto winkles
Safran potatoes with fennel, zucchini flower
Red mullet fumet and lemon condiment^{A. D. G. R.}

58

Morue de l'Atlantique rôtie et poulpe espagnol
Haricots Borlotti, velouté d'huitre à l'encre de seiche

Im Ofen gebackener Kabeljau mit spanischem Oktopus
Borlotti Bohnen, Austern-Velouté mit Sepia-Tinte
Roasted Atlantic Cod and Spanish octopus
Borlotti beans, squid ink and oyster velouté, stem broccoletti^{D. G. R.}

65

Cocotte de homard canadien cuit dans une bisque légère au Riesling
Champignons, citron confit
Pâtes papillon integrales

Cocotte mit Kandischem Hummer an einer leichten Riesling-Bisque
Champignons, Zitronen-Confit
Vollkorn-Farfalle
Cocotte of Canadian lobster stewed in a light Riesling bisque
Champignon mushrooms, lemon confit
Wholewheat farfalle^{A. B. G. O.}

84

LES VIANDES

Fricassée de pintade fermière
Morilles crémées au vin jaune, pâtes fazzoletti

Perlhuhn-Fricassée
Crémige Morcheln mit Vin Jaune, Fazzoletti Pasta

Farmed guinea fowl fricassée
Creamed morel mushrooms with Vin Jaune, Artichokes and Fazzoletti pasta ^{A. C. G. O.}

74

Filet de veau poêlé en viennoise
Sautée de pomme roseval, cèpes, asperges, jus de veau lié à la rhubarbe

Gebratenes Kalbsfilet mit Kräuter-Viennoise
Sautierte Roseval Kartoffeln, Waldpilze, Spargeln, Kalbs Jus mit Rhabarber-Purée

Pan-seared veal filet with herb Viennoise
Sautéed Roseval potatoes, ceps, asparagus, veal jus with rhubarb purée ^{A. G. L. O.}

88

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.}

86

PALACE TRADITION

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.}

55

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.}

92

Filet de bœuf «Stroganoff» avec riz pilaf

Rindsfilet «Stroganoff» mit Pilaf Reis

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

88

FLEISCHHERKUNFT / MEAT ORIGIN

Kalb / Veal
Rind / Beef
Geflügel / Poultry
Wild / Game
Lamm / Lamb
Schwein / Pork

CH
CH, US*, AUS*
CH, FRA*
AUT*
IR, AUS*
CH, IT, 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
Lachs / Salmon
Wolfsbarsch / Seabass
Seezunge / Sole
Steinbutt / Turbot
Dorade / Dorade
Hummer / Lobster
Garnelen / Prawn
Austern / Oysters
Kabeljau / Cod
Rotbarbe / Red Mullet
Krustentiere / Shellfish

CHN
GB, NOR, Atlantic
FR, Atlantic, Mediterranean
NL/Northeast Atlantic
GB/Northeast Atlantic
EU/Northeast Atlantic, Mediterranean
CAN
IT, VIE, THA / Mediterranean
FRA, Atlantic
Atlantic
Mediterranean
Atlantic, Mediterranean

ALLERGENE / ALLERGENS

A Glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere
C Eier von Geflügel
D Fisch
E Erdnüsse
F Sojabohnen
R Weichtiere

Grain with gluten
Shellfish
Eggs from chicken
Fish
Peanuts
Soya beans
Mollusca

G Milch vom Säugetieren
H Schalenfrüchte
L Sellerie
M Senf
N Sesam Samen
O Schwefeldioxid und Sulfite
P Lupinen

Milk from mammal
Nuts
Celery
Mustard
Sesame seeds
Sulphur dioxide and sulphites
Lupin
