

## SALADS & STARTERS

- 45 **ARTICHOKE SALAD PREPARED À LA MINUTE** <sup>G.M.O.</sup>  
 Topped with a Burrata, Parmesan shavings and basil oil  
*Artischocken Salat à la Minute zubereitet*  
*Burrata, Parmesanstreifen und Basilikum Öl*
- 34 **PANZANELLA SALAD** <sup>F.O.</sup>  
 Tomato, pickled onion, cucumber, bell peppers  
 Gluten free bread, sautéed tofu, apple cider vinaigrette  
*Tomate, eingelegte Zwiebel, Gurke, Paprika*  
*Glutenfreies Brot, sautierter Tofu, Apfelwein Vinaigrette*
- 39 **WINTER SALAD** <sup>A.M.O.</sup>  
 Quinoa and pulses, pumpkin, cucumber, beetroot  
 Fresh figs and citrus, pumpkin seeds and mustard vinaigrette  
*Quinoa und Hülsenfrüchte, Kürbis, Gurken, Rote Beete*  
*Frische Feigen und Zitrusfrüchte, Kürbiskerne und Senf Vinaigrette*
- 38 **CAESAR SALAD** <sup>A.C.D.G.M.O.</sup>  
 With chicken / *mit Hühnchen* <sup>A.C.D.G.M.O.</sup>  
 With lobster / *mit Hummer* <sup>A.B.C.D.G.M.O.</sup>

### PALEO COBB SALAD

Lettuce, tomato, avocado, cucumber, kale, streaky bacon  
 Spinach sprouts and lemon vinaigrette  
*Gegrillte Pouletbrust, Bratspeck, Avocado, Tomaten, Lattich*  
*Gurken, Kale, Spinatsprossen, Zitronen-Vinaigrette*

With Grilled chicken tenderloin and Poached Egg  
*Mit gegrillten Hühnchen und pochierten Ei*

Black Tiger Prawn  
*Schwarze Riesen Garnele*

## PASTA

- 35 **PENNETTE OR SPAGHETTI PREPARED WITH YOUR CHOICE OF SAUCE** <sup>A</sup>  
*Pennette oder Spaghetti mit Sauce nach Ihrer Wahl*
  - ④ Tomato <sup>A</sup>
  - Bolognese <sup>A.L.</sup>
  - Carbonara <sup>A.C.G.</sup>
  - ④ Pesto <sup>A.G.H.</sup>

### HOMEMADE POTATO GNOCCHI ALFREDO STYLE

Black truffle and Parmesan cheese  
*Hausgemachte Kartoffelgnocchi Alfredo Art*  
*Schwarzer Trüffel und Parmesankäse*

### LINGUINI IN A BOUILLABAISSE SAUCE

<sup>A.B.C.D.L.</sup>  
 Crushed Datterino tomatoes  
 Sautéed shrimps with garlic and parsley  
*Linguini in einer Bouillabaisse Sauce, Datterino Tomaten*  
*Sautierte Garnelen mit Knoblauch und Petersilie*



45

34

39

38

45

58

48

70

35

68

52

## SOUPS

- 29 **VEGETABLE WONTON SOUP WITH LEMONGRASS AND GINGER** <sup>F.N.O.</sup>  
 Bok choy, broccoli, baby corn, shiitake and coriander  
*Gemüse Wonton Suppe mit Zitronengras und Ingwer*  
*Bok choy, Broccoli, Baby Mais, Shiitake und Koriander*
- 29 **BUTTERNUT AND CHESTNUT VELOUTÉ** <sup>A.G.O.</sup>  
 Croûtons, pumpkin seeds and whipped cream  
*Butternuss Kürbis-Kastanien Velouté, Croûtons, Kürbiskerne und Schlagsahne*
- 29 **WINTER MINESTRONE WITH PESTO** <sup>A.G.H.L.</sup>  
*Winter Minestrone mit Pesto*

## MAIN COURSES

- 78 **MEUNIÈRE SEA BASS FILET** <sup>A.D.O.</sup>  
 Grenobloise sauce, stewed artichokes  
 Baby leeks and fork-crushed potato  
*Wolfsbarschilet à la Meuniere*  
*Grenobloise Sauce, gedünstete Artischocken*  
*Babylauch und zerstampfte Kartoffeln*
- 85 **SWISS RIBEYE BEEF TAGLIATA (250 GR)** <sup>G.H.O.</sup>  
 Rocket salad, cherry tomatoes, Parmesan shavings, pistaccio and rosemary jus  
*Tagliata vom Schweizer Rindfleisch Ribeye*  
*Rucola, Kirschtomaten, Parmesanspäne, Pistazien und Rosmarinjus*
- 42 **BROCCOLI AND SWEET POTATO CURRY** <sup>F.</sup>  
 Brown rice, roasted tofu with tamarind paste and coconut milk  
*Brokkoli Süßkartoffel Curry*  
*Brauner-Reis, gerösteter Tofu mit Tamarindenpaste und Kokosmilch*
- 34 **BUDDHA BOWL** <sup>A.M.O.</sup>  
 Whole grain rice, kale, sweet potatoes  
 Chickpeas, avocado, lime coriander dressing  
*Vollkornreis, Kale, Süßkartoffeln, Kichererbsen*  
*Avocado, Limetten-Koriander Dressing*
  - With salmon / mit Lachs <sup>D</sup> 45
  - With tuna / mit Thunfisch <sup>D</sup> 45
- 40 **LA DIALA BOWL** <sup>A.H.M.O.</sup>  
 Quinoa, buckwheat and pulses topped with steamed winter vegetables  
 Sunflower seeds and walnut, Pomegranate molasses vinaigrette  
*Quinoa, Buchweizen und Hülsenfrüchte, garniert mit gedämpftem Wintergemüse*  
*Sonnenblumenkernen und Walnüssen, Granatapfel Melasse Vinaigrette*  
 With smoked salmon / mit geräuchertem Lachs <sup>D</sup> 48

## SANDWICHES

- 47 **«PALACE» CLUB SANDWICH** <sup>A.C.E.G.M.O.</sup>  
 Toasted white bread, slow cooked turkey, bacon  
 Boston lettuce, tomato and mayonnaise  
*Geröstetes Weißbrot, langsam gegarter Truthahn, Speck*  
*Boston-Salat, Tomate und Mayonnaise*
- 47 **«PALACE» BURGER** <sup>A.C.E.G.N.O.</sup>  
 Dry aged Black Angus beef, bacon, Gruyère cheese  
 Port-glazed caramelised onions and BBQ sauce  
*Dry aged Black Angus Rindsfleisch, Speck*  
*Portweinzwiebeln, Gruyère und BBQ Sauce*
- 39 **PLANT-BASED «BEYOND MEAT» BURGER** <sup>A.E.N.O.</sup>  
 With port-glazed caramelised onions  
*Beyond Meat Burger mit Portweinzwiebeln*
- 45 **BLACK TRUFFLE CROQUE FONDUE** <sup>A.C.G.O.</sup>  
 Oven baked white bread with porchetta ham  
 Swiss fondue cheese and white wine, black truffle, Mornay sauce  
*Im Ofen gebackenes Weißbrot mit Porchetta Schinken*  
*Schweizer fondue Käse und Weißwein, schwarze Trüffel, Mornaysauce*
- 47 **REUBEN SANDWICH** <sup>A.C.G.M.O.</sup>  
 Toasted country bread with garlic butter, Pastrami, sauerkraut  
 Swiss cheese, Horseradish mayonnaise dressing  
*Geröstetes Landbrot mit Knoblauchbutter, Pastrami, Sauerkraut*  
*Schweizer Käse, Meerrettich-Mayonnaise Dressing*
- 40 **CRUSHED AVOCADO AND MAGGIA BREAD TOAST** <sup>A.C.G.O.</sup>  
 Soft boiled eggs, cherry tomato, lemon, feta cheese  
 Crispy onion, Kalamata olive vinaigrette  
*Maggia-Brot Toast mit Avocado, weichgekochte Eier, Kirschtomaten*  
*Zitrone, Feta Käse, knusprige Zwiebeln, Vinaigrette mit Kalamata Oliven*
- The club sandwich and the burgers are served with a choice of  
 French fries, sweet potato fries with Parmesan or a mixed salad.  
*Als Beilage zum Club Sandwich und den Burgers servieren wir eine Auswahl von*  
*Pommes Frites<sup>E</sup>, Süßkartoffel-Fries mit Parmesan oder einen gemischten Salat.* <sup>E.G.</sup>
- ④ Plant based / Pflanzenbasiert ④ Vegetarian / Vegetarisch

### ALLERGENS / ALLERGENE

A. GRAIN WITH GLUTEN	GLUTENHALTIGES GETREIDE
B. SHELLFISH	KREBSTIERE
C. EGGS FROM CHICKEN	EIER VON GEFLÜGEL
D. FISH	FISCH
E. PEANUTS	ERDNÜSSE
F. SOYA BEANS	SOJABOHLEN
G. MILK FROM MAMMAL	MILCH VON SÄUGETIEREN
H. NUTS	SCHALENFRÜCHTE
L. CELERY	SELLERIE
M. MUSTARD	SENF
N. SESAME SEEDS	SESAM SAMEN
O. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES	SCHWEFELDIOXID UND SULFIT
P. LUPIN	LUPINEN
R. MOLLUSCA	WEICHTIERE

### MEAT ORIGIN / FLEISCHHERKUNFT

VEAL	KALB	CH
BEEF	RIND	CH / AUS*
POULTRY	GEFLÜGEL	FRA*
LAMB	LAMM	AUS / SCO (GB)
*MAY HAVE BEEN PRODUCED WITH NON-HORMONAL ENHANCERS SUCH AS ANTIBIOTICS / KANN MIT NICHTHORMONELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN, WIE ANTIBIOTIKA, ERZEUGT WORDEN SEIN		

### FISH ORIGIN / FISCHHERKUNFT

SALMON	LACHS	NOR
SOLE	SEELÜNGE	FRA
SCAMPI	SCAMPI	RSA
PRAWNS	GARNELN	VIE, THA
SEABASS	WOLFSBARSCH	EU, ATLANTIC