

SALADES ET HORS D'OEUVRES FROIDS

**Caviar Oscietre Gold «Réserve du Palace» (50g)
Garniture classique et blinis**

*Oscietra Kaviar Gold «Réserve du Palace» (50g)
Klassische Beilagen und Blinis*

Oscietra Caviar Gold »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. B. G. R.}

80

**Saumon fumé norvégien maison découpé devant vous
Garniture classique**

*Hausgeräucherter Norwegischer Lachs am Tisch zubereitet
Klassische Beilagen*

House-made smoked Norwegian salmon prepared tableside
Classic garnish^{D. G.}

55

**Salade de homard canadien façon «Waldorf»
Céleri rave, noix, pomme Granny Smith, truffe noire
Mayonnaise aux crustacés**

*«Waldorf» Salat mit Kanadischem Hummer
Sellerie, Walnüsse, Granny Smith Apfel, schwarze Trüffel
Krustentier-Mayonnaise*

Canadian lobster salad «Waldorf» style
Celeriac, walnut, Granny Smith apple and black truffle
Crustacean mayonnaise^{B. C. H. M. O.}

85

**Terrine de foie gras de canard maison
Coing poché au sirop et en chutney, gelée de vin chaud
Scones à la fleur d'oranger**

*Hausgemachte Enten Foie Gras Terrine
Zweierlei Pochierte Quitte - im Sirup und als Chutney
Mit Orangenblüte parfümierte Scones*

House-made duck foie gras terrine
Poached quince in syrup and chutney, mulled wine jelly
Scones scented with orange blossom^{A. G. 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'OEUVRES CHAUDS

**Langoustines sautées à l'huile de chorizo, choux blanc vapeur fumé
Jus dashi aux crustacé, Romesco velouté**

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

Sautéed langoustine with chorizo oil, steamed white cabbage and smoked oil
Crustacean dashi broth, romesco velouté ^{A. B. G. O.}

125

**Foie gras de canard poêlé et fruits sinapisés de Cremona
Figues pochées au Porto épicé, griottes, salsifis et tranche de cep
Jus de déglçage**

*Gebratene Enten Foie Gras
In gewürztem Portwein pochierte Feigen, Senffrüchte aus Cremona, Morello Kirschen
Schwarzwurzeln, Steinpilz, Enten Jus*

Pan-seared duck foie gras and confit fruits with Cremona mustard
Poached figs in spiced Port wine, Morello cherry, salsify and cep slice
Duck jus ^{A. G. L. M. O.}

52

**Légumes d'hiver cuits et crus mijotés en cocotte parfumés de «Pesteda»
Truffe noire écrasée au mortier devant vous, vinaigre de Barolo**

*Eintopf von rohem und gekochtem Wintergemüse mit «Pesteda» Pfeffer
Schwarzer Trüffel am Tisch serviert, Barolo-Essig*

Winter vegetables cooked and raw stewed in a cocotte, flavored with «Pesteda»
Black truffle served tableside, Barolo vinegar ^{G. L. O.}

70

LES SOUPES

**Minestrone hivernal aux châtaignes
Truffe noire et raviolini de Foie gras**

*Winter-Minestrone mit Kastanien
Schwarzer Trüffel und Foie Gras Raviolini*

Winter minestrone with chestnuts
Black truffle and foie gras raviolini ^{A. C. G. H. L.}

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

Consommé clair de queue bœuf relevé au Sherry, perles de légumes

Ochsenschwanzsuppe, Gemüseperlen mit Sherry parfümiert
Sherry-scented oxtail soup with vegetable pearls ^{A. L. O.}

36

VEGAN

Pâtes Cappellacci à la trévis amère et blettes
Velouté de courge butternut, écume de noix de cajou et sauge en tempura

Cappellacci Pasta mit Chicorée und Mangold
Butternut-Kürbis Velouté, Cashew-Schaum, Salbei Tempura

Cappellacci pasta filled with bitter chicory lettuce and Swiss chard
Butternut squash velouté, cashew nut foam, sage tempura ^{A. H.}

40

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

Veganes Biryani
Kichererbsen, Kürbis, Aubergine, Tofu, gewürzte Tomaten
Mit Zimt und Rosen parfümierter Basmati-Reis, Kokosnuss-Splitter

Vegan Biryani
Chick peas, pumpkin, eggplant, tofu and spicy tomatoes
Cinnamon and rose flavoured basmati rice, shaved coconut

50

LES PÂTES ET RISOTTO

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

Tagliolini mit Muscheln und Krustentieren
Broccolini, Tomaten-Confit, Taggiasche Oliven

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

62

Ravioli de Daube de boeuf a l'orange
Fricassée de giroles, artichauts violets et mesclun
Sauce au Pinot Noir

«Daube de Boeuf» Ravioli mit Orange
Morchel-Fricassée, violette Artischocken, Mesclun
Pinot Noir Sauce

Orange flavoured beef stew ravioli
Girole fricassée, violet artichokes, mesclun greens
Pinot Noir sauce ^{A. C. G. L. O.}

60

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.}

50

LES POISSONS

Saint-Jacques poêlées
Endives en copeaux et braisées au jus d'agrumes
Truffe noire, balsamique réduit, noix

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

Searced hand dived scallops
Endives two-way - citrus juice braised and raw
Black truffle, balsamic reduction, walnuts ^{B.D. H. O.}

110

Turbot rôti sur l'os
Blanquette d'écrevisses au poivre long
Kalettes, salsify et ris de veau sauté, côte de blette glacée

Gerösteter Steinbutt
Krustentier-Blanquette und Stangenpfeffer
Kalettes, Schwarzwurzel, Sautiertes Kalbsbries, glasierter Mangold

Roasted turbot filet on the bone
Crayfish blanquette with long pepper
Kalettes, salsify, sautéed sweet bread, glazed swiss chard ^{A.B. D. G. L. O.}

95

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

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

Monk Fish filet poached like a Bouillabaisse
Saffron potatoes, baby leeks with vinaigrette, croûtons
Fish soup thickened with aïoli ^{A. B. D. G. L. 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. L. O.}

120

LES VIANDES

Filet de veau poêlé
Gnocchi maison et cèpes, légumes racines
Jus de veau parfumé aux graines de potiron torréfiées

Gebratenes Kalbsfilet Mignon
Hausgemachte Gnocchi mit Pilzen, Wurzelgemüse
Kalbsjus mit gerösteten Kürbiskernen

Pan-seared veal filet mignon
House-made potato gnocchi with ceps, root vegetables
Veal jus flavoured with roasted pumpkin seeds ^{A. G. L. O.}

85

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

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

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

82

Carré et selle d'agneau de Sisteron rôtie et fumée à la pomme de pin
Artichauts et piments de Padrón étuvés aux olives et ail confit
Crumble de falafel

Sisteron Lammrücken, geröstet und mit Tannzapfen geräuchert
Eintopf von Artischocken und Padrón Pfeffer mit Oliven und Knoblauch Confit
Falafel Crumble

Rack and saddle of lamb from Sisteron, roasted and smoked with pinecone
Violet artichokes and padron peppers stewed with olives, confit garlic and lemon
Falafel crumble ^{A. G. L., O}

164 for two

PALACE TRADITION

Loup de mer entier rôti en croûte de sel
Algues et fenouils, légumes vapeurs, Pommes Ratte au beurre salé et citron
Riz pilaf, sauce méditerranée

Wolfsbarsch in Salzkruste
Algen, Fenchel, gedämpftes Gemüse, Ratte Kartoffeln mit gesalzener Butter und Zitrone
Pilaw Reis, Mediterrane Sauce

Whole seabass cooked in salt crust
Seaweed and fennel, steamed vegetables, Ratte potatoes with salted butter and lemon
Pilaf rice, Mediterranean sauce ^{B. D. G. O.}

190 for two

Tournedos de bœuf «Rossini»
Pousses d'épinards, pommes sautées et truffe noire, sauce Périgieux

Tournedos «Rossini»
Blattspinat, sautierte Kartoffeln mit schwarzem Trüffel, Jus Périgieux

Beef Tournedos «Rossini»
Spinach leaves, sautéed potatoes with black truffle, Périgieux sauce ^{A. G. L.}

92

PALACE TRADITION

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

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

Pan-seared dear saddle filet
« Grand Palace » garnish and poivrade sauce *A. G. L. O.*

82

Filet de bœuf «Stroganoff» avec riz pilaf

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

88

SPÉCIALITES À LA TRUFFE

Salade de Saint-Jacques poêlées Vinaigrette au Balsamique réduit

*Gebratene Jakobsmuscheln
Vinaigrette mit Balsamico-Reduktion*

Seared scallop salad
Balsamic reduction vinaigrette *B. H. O.*

with 5g black truffle 115
with 5g white truffle 165

Tagliatelle façon Alfredo

Tagliatelle nach Alfredo-Art

Tagliatelle Alfredo-style *A. G.*

with 5g black truffle 65
with 5g white truffle 115

Risotto aux ceps, copeaux de parmesan, jus de veau

Steinpilz Risotto mit Parmesan-Spähnen, Kalbsjus

Risotto with seared ceps, parmesan shavings, veal jus *G. O.*

with 5g black truffle 65
with 5g white truffle 115

Gnocchi de pomme de terre maison, poitrine de porc fumée et crème réduite

Hausgemachte Gnocchi, Räucherspeck und Sahne-Reduktion

Housemade gnocchi with smoked bacon and cream reduction *G. O.*

with 5g black truffle 55
with 5g white truffle 105

Additional black truffle: CHF 9 per gram
Additional white truffle: CHF 20 per gram

Please contact the service staff for information about allergens.

ALLERGENS	ALLERGENE	ALLERGENE
A Grain with gluten	Glutenhaltiges Getreide	Grano con glutine
B Shellfish	Krebstiere	Crostacei
C Eggs from poultry	Eier von Geflügel	Uova di gallina
D Fish	Fisch	Pesce
E Peanuts	Erdnüsse	Arachidi
F Soya beans	Sojabohnen	Semi di soia
G Milk from mammal	Milch vom Säugetieren	Latte di mammifero
H Nuts	Schalenfrüchte	Noccioline
L Celery	Sellerie	Sedano
M Mustard	Senf	Senape
N Sesame seeds	Sesam Samen	Semi di sesamo
O Sulphur dioxide and sulphites	Schwefeldioxid und Sulfite	Anidride solforosa e solfiti
P Lupin	Lupinen	Lupino
R Mollusca	Weichtiere	Molluschi
MEAT ORIGIN	FLEISCH HERKUNFT	ORIGINE DELLA CARNE
Veal: CH	Kalb: CH	Vitello: CH
Beef: CH, US**, AUS**	Rind: CH, US**, AUS**	Manzo: CH, US**, AUS**
Poultry: CH, FRA	Geflügel: CH, FRA	Pollame: CH, FRA
Lamb: IR, AUS**	Lamm: IR, AUS**	Agnello: IR, AUS**

Can be produced with non-hormonal performance promoters, such as antibiotics.
Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.
Può essere prodotta con promotori della crescita non ormonali, come antibiotici.

FISH ORIGIN	FISCH HERKUNFT	ORIGINE DEL PESCE
Salmon: GB, NOR, Atlantic	Lachs: GB, NOR, Atlantik	Salmone: GB, NOR, Atlantico
Fishsticks: North-Atlantic	Fischstäbli: Nordatlantik	Bastoncini di pesce: Nord Atlantico

**Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.
Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

***May have been produced with non-hormonal enhancers such as antibiotics.*
May have been produced with hormonal enhancers.