

OVERNIGHT MENU

23:00 – 6:00

SANDWICHES & BURGERS

«PALACE» CLUB SANDWICH ^{A.C.E.G.M.O.} 53
Toasted white bread, slow cooked turkey, bacon
Boston lettuce, tomato, mayonnaise
*Geröstetes Weissbrot, langsam gegarter Truthahn, Speck
Boston-Salat, Tomate, Mayonnaise*

«PALACE» BURGER ^{A.C.E.G.N.O.} 53
Dry aged Black Angus beef, bacon, Gruyère cheese
Port-glazed caramelised onions, BBQ sauce
*Dry aged Black Angus Rindsfleisch, Speck, Gruyère
Portweinzwiebeln, BBQ Sauce*

③ PLANT-BASED «BEYOND MEAT» BURGER ^{A.E.N.O.} 45
With port-glazed caramelised onions, vegan Cheddar
Beyond Meat Burger mit Portweinzwiebeln, veganem Cheddar

④ AVOCADO ON MULTIGRAIN TOAST ^{A.C.N.O.} 43
With poached egg, tomatoes, coriander
*Avocado auf Mehrkorntoast
Mit pochiertem Ei, Tomaten, Koriander*
* * * * *

The club sandwich and the burgers are served with a choice of French fries ^A, sweet potato fries ^A with Parmesan ^G or a mixed salad ^{M.O.}
Als Beilage zum Club Sandwich und den Burgers servieren wir eine Auswahl von Pommes Frites, Süsskartoffel-Fries mit Parmesan oder einen gemischten Salat.

SALADS

CAESAR SALAD ^{A.C.D.G.M.O.} 44
With chicken / mit Hühnchen ^{A.C.D.G.M.O.} 51
With shrimps / mit Shrimps ^{A.B.C.D.G.M.O.} 64
With lobster / mit Hummer* ^{A.B.C.D.G.M.O.} 74

④ «CAPRESE» SALAD ^{G.} 44
With tomato, Buffalo mozzarella, basil and olive oil
Caprese Salat mit Büffelmozzarella

PASTA

PENNETTE OR SPAGHETTI PREPARED TO YOUR LIKING ^{A.} 41
Pennette oder Spaghetti mit Sauce nach Ihrer Wahl

① Napoletana – tomatoes and basil ^{A.}
Napoletana – Tomaten und Basilikum
④ Pesto – basil, garlic, pine nuts, Parmesan ^{A.G.H.}
Pesto – Basilikum, Knoblauch, Parmesan, Pinienkerne
Bolognese – minced beef, tomato ^{A.L.}
Bolognese – Rindshackfleisch, Tomaten
Carbonara – bacon, egg yolk, Parmesan ^{A.C.G.}
Carbonara – Speck, Eigelb, Parmesan

SOUPS

④ WINTER MINESTRONE SOUP ^{A.G.H.L.} 34
Winter Minestrone

CLEAR OXTAIL SOUP ^{A.C.L.O.} 35
With Sherry scented vegetable pearls
*Klare Ochsenschwanzsuppe
Mit Sherry parfümierte Gemüseperlen*



MAIN COURSES

ENGADINE COLD CUT AND CHEESE PLATTER ^{A.G.H.} 39 / 53
With pickles and sourdough bread
*Bündner Fleischspezialitäten und Käse
Mit Essiggurken, Silberzwiebeln, Sauerteigbrot*

DOVER SOLE ^{D.G.L.O.R.} 93
Filled with mussels, spinach and mushrooms
Confit potatoes, Pinot Noir jus
*Seezunge
Gefüllt mit Muscheln, Spinat und Pilzen
Confit Kartoffeln, Pinot Noir Jus*

TRADITIONAL WIENER SCHNITZEL ^{A.C.D.E.G.M.O.} 77
With French fries
Traditionelles Wiener Schnitzel mit Pommes Frites

WAGYU BEEF SHORT RIB ^{F.G.L.O.} 93
Mashed potato, crispy quinoa
*Wagyu Short Rib mit Kartoffelpüree
Knuspriges Quinoa*

DESSERTS & COUPES

HOMEMADE ICE CREAM ^{C.G.H.} 8 / Scoop
Tahiti vanilla, Swiss dark chocolate, pistachio
Arabica coffee, Piedmont hazelnut, Caramel fleur de sel
*Hausgemachte Glacé
Tahiti Vanille, Schweizer Zartbitterschokolade, Pistazien
Arabica Kaffee, Piemontesische Haselnuss, Fleur de Sel Karamell*

SORBETS 8 / Scoop
Mango, strawberry, lemon, blackcurrant, passion fruit
Mango, Erdbeere, Zitrone, Johannisbeere, Passionsfrucht

CLASSIC TIRAMISU ^{A.C.E.G.H.} 29
Klassisches Tiramisu

VANILLA CRÈME BRÛLÉE ^{A.C.G.H.} 29
Vanille Crème Brûlée



ROOM SERVICE

BADRUTT'S PALACE

SANDWICHES & BURGERS

«PALACE» CLUB SANDWICH ^{A.C.E.G.M.O.} 53
Toasted white bread, slow cooked turkey, bacon
Boston lettuce, tomato, mayonnaise
*Geröstetes Weissbrot, langsam gegarter Truthahn, Speck
Boston-Salat, Tomate, Mayonnaise*

«PALACE» BURGER ^{A.C.E.G.N.O.} 53
Dry aged Black Angus beef, bacon, Gruyère cheese
Port-glazed caramelised onions, BBQ sauce
*Dry aged Black Angus Rindsfleisch, Speck, Gruyère
Portweinzwiebeln, BBQ Sauce*

③ PLANT-BASED «BEYOND MEAT» BURGER ^{A.E.N.O.} 45
With port-glazed caramelised onions, vegan Cheddar
Beyond Meat Burger mit Portweinzwiebeln, veganem Cheddar

CRISPY CHICKEN WRAP ^{A.E.G.N.O.} 47
Bacon, lettuce, tomato, gherkin, Thousand Island Sauce
*Poulet-Wrap
Knuspriges Poulet, Speck, Lattich, Tomaten, Gurken, Thousand Island Sauce*

BLACK TRUFFLE CROQUE FONDUE ^{A.C.G.O.} 55
Oven-baked bread, porchetta ham
Swiss fondue cheese, white wine, black truffle, Mornay sauce
*Im Ofen gebackenes Brot, Porchetta-Schinken
Schweizer Käsefondue, Weisswein, schwarzer Trüffel, Mornay-Sauce*

REUBEN SANDWICH ^{A.C.G.M.O.} 52
Toasted country bread with garlic butter
Pastrami, sauerkraut, Swiss cheese
Horseradish mayonnaise dressing
*Geröstetes Landbrot mit Knoblauchbutter
Pastrami, Sauerkraut, Schweizer Käse
Meerrettich-Mayonnaise Dressing*

④ AVOCADO ON MULTIGRAIN TOAST ^{A.C.N.O.} 43
With poached egg, tomatoes, coriander
*Avocado Toast auf Mehrkorntoast
Mit pochiertem Ei, Tomaten, Koriander*

* * * * *

The club sandwich and the burgers are served with a choice of French fries ^A, sweet potato fries ^A with Parmesan ^G or a mixed salad ^{M.O.}
Als Beilage zum Club Sandwich und den Burgers servieren wir eine Auswahl von Pommes Frites, Süsskartoffel-Fries mit Parmesan oder einen gemischten Salat.

APPETIZERS

EXOTIC SEA BASS CEVICHE ^{A.D.L.O.} 55
Avocado, mango, coriander, bergamot oil, lime juice
*Exotische Wolfsbarsch Ceviche
Avocado, Mango, Koriander, Bergamotte Öl, Limettensaft*

GILLARDEAU OYSTERS NO. 2 (HALF DOZEN) ^{A.B.G.O.} 85
Toasted rye bread, seaweed butter, mignonette sauce
*Gillardeau No. 2 Austern (halbes Dutzend)
Roggen Toast, Algenbutter, Mignonette Sauce*

SMOKED SALMON WITH TRADITIONAL GARNISH ^{A.D.G.O.} 49
Geräucherter Lachs mit klassischer Beilage

RÖSTI WITH SMOKED SALMON AND SOUR CREAM ^{D.G.} 57
*Rösti mit Lachs und Sauerrahm
With 10g Oscietra caviar / mit 10g Oscietra Kaviar* 103

ENGADINE COLD CUT AND CHEESE PLATTER ^{A.G.H.} 39 / 53
With pickles and sourdough bread
*Bündner Fleischspezialitäten und Käse
Mit Essiggurken, Silberzwiebeln, Sauerteigbrot*

BEEF FILET TARTAR (180G) ^{A.C.G.M.O.} 63
With black truffle, Parmesan, French fries
*Tatar vom Rindsfilet mit schwarzem Trüffel
Parmesan, Pommes Frites*

BEEF TARTAR «CONTE ROSSI» (180G) ^{C.M.O.} 63
Pan-seared beef tartar, French fries
*Rindstatar «Conte Rossi»
Mit Pommes Frites*

PINSA ROMANA FLATBREAD ^{A.G.} 53
With artisanal porchetta, stracciatella di burrata
Black truffle, rocket salad, rosemary
*Mit Porchetta, Stracciatella di Burrata, schwarze Trüffel
Rucola Salat, Rosmarin*

SEARED DUCK FOIE GRAS ESCALOPE ^{A.C.G.L.O.} 55
Poire tapée poached in spiced muscat wine
Gingerbread crumble, apple strudel
*Scharf angebratene Entenleber
Poire Tapée in gewürztem Muskat Wein eingelegt
Lebkuchen Crumble, Apfelstrudel*

PIZZAS

④ MARGHERITA ^{A.G.} 32
Tomatoes, mozzarella
Tomaten, Mozzarella

④ QUATTRO FORMAGGI ^{A.G.} 32
Tomatoes, mozzarella, Parmesan, Emmental and Gorgonzola
Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Emmentaler, Gorgonzola

ROMANA ^{A.G.O.} 33
Tomatoes, mozzarella, olives, fresh pecorino, artichokes
Tomaten, Mozzarella, Oliven, frischer Schafskäse, Artischocken

QUATTRO STAGIONI ^{A.G.O.} 35
Tomatoes, mozzarella, artichokes, mushrooms, ham, olives
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Pilze, Schinken, Oliven

④ DAMA BIANCA ^{A.G.} 53
Taleggio, buffalo mozzarella, Parmesan, black truffle
Taleggio, Büffelmozzarella, Parmesan, schwarzer Trüffel

SALADS

CAESAR SALAD ^{A.C.D.G.M.O.}	44
With chicken / <i>mit Hühnchen</i> ^{A.C.D.G.M.O.}	51
With shrimps / <i>mit Shrimps</i> ^{A.B.C.D.G.M.O.}	64
With lobster / <i>mit Hummer</i> ^{A.B.C.D.G.M.O.}	74
ARTICHOKE SALAD WITH BURRATA ^{G.M.O.}	53
Black truffle, Parmesan, vinaigrette	
<i>Artischocken Salat mit Burrata</i>	
<i>Schwarzer Trüffel, Parmesan, Vinaigrette</i>	
Vegan option / Vegane Option	44
WINTER SALAD ^{A.M.O.}	43
Roasted pumpkin, beetroot, baby spinach, crispy kale	
Mandarin, sunflower seeds, yuzu dressing	
<i>Gerösteter Kürbis, Randen, Jungspinat, Kale</i>	
<i>Mandarinen, Sonnenblumenkerne, Yuzu Dressing</i>	
«CAPRESE» SALAD ^{G.}	44
With tomato, Buffalo mozzarella, basil, olive oil	
<i>Caprese Salat mit Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl</i>	

PASTA & RISOTTO

PENNETTE OR SPAGHETTI PREPARED TO YOUR LIKING ^{A.}	41
<i>Pennette oder Spaghetti mit Sauce nach Ihrer Wahl</i>	
Napoletana – tomatoes, basil ^{A.}	
<i>Napoletana – Tomaten, Basilikum</i>	
Pesto – basil, garlic, pine nuts, Parmesan ^{A.G.H.}	
<i>Pesto – Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan</i>	
Bolognese – minced beef, tomato ^{A.L.}	
<i>Bolognese – Rindshackfleisch, Tomaten</i>	
Carbonara – bacon, egg yolk, Parmesan ^{A.C.G.}	
<i>Carbonara – Speck, Eigelb, Parmesan</i>	
CICCATELLI PASTA WITH CLAMS AND CRUSTACEANS ^{A.B.C.O.R.}	63
Broccolini, tomato confit, Taggiasca olives	
<i>Ciccatelli mit Muscheln, Krustentieren</i>	
<i>Broccolini, Tomaten Confit, Taggiasche Oliven</i>	
PORCINI RISOTTO ^{A.G.H.L.O.}	50
Parmesan dentelle, braised chestnut	
<i>Steinpilz Risotto</i>	
<i>Parmesan Dentelle, Brasierte Kastanien</i>	

SOUPS

WINTER MINESTRONE SOUP ^{A.G.H.L.}	34
<i>Winter Minestrone</i>	
GRISONS-STYLE BARLEY SOUP ^{A.G.L.}	35
Chives and air-dried meat	
<i>Bündner Gerstensuppe</i>	
CLEAR OXTAIL SOUP ^{A.C.L.O.}	35
With Sherry scented vegetable pearls	
<i>Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry parfümierte Gemüseperlen</i>	

MAIN COURSES

DOVER SOLE ^{D.G.L.O.R.}	93
Filled with mussels, spinach and mushrooms	
Confit potatoes, Pinot Noir jus	
<i>Seezunge</i>	
<i>Gefüllt mit Muscheln, Spinat und Pilzen</i>	
<i>Confit Kartoffeln, Pinot Noir Jus</i>	
GRILLED WILD SEA BASS ^{A.B.C.G.L.O.R.}	85
Artichoke, parsley purée, black garlic, Champagne sauce	
<i>Grillierter wilder Wolfsbarsch</i>	
<i>Artischocken, Petersilien-Pürée, schwarzer Knoblauch, Champagner Sauce</i>	
LOBSTER THERMIDOR ^{A.B.C.G.O.}	125
Gratinated lobster, tarragon, wilted spinach, Mornay sauce	
<i>Hummer Thermidor</i>	
<i>Gratinierte Hummer, Tarragon, Spinat, Mornay Sauce</i>	
«PAILLARD RUCOLINA» ^{A.G.M.L.O.}	73
With mustard, herbs, rocket salad and tomato	
<i>Mit Senf, Kräutern, Rucola Salat, Tomaten</i>	
TRADITIONAL WIENER SCHNITZEL ^{A.C.D.E.G.M.O.}	77
With French fries	
<i>Traditionelles Wiener Schnitzel mit Pommes Frites</i>	
WAGYU BEEF SHORT RIB ^{F.G.L.O.}	93
Mashed potato, crispy quinoa	
<i>Wagyu Short Rib mit Kartoffelpürée</i>	
<i>Knuspriges Quinoa</i>	



ASIAN SPECIALTIES

POKE BOWL ^{D.F.L.N.O.}	50
Tuna, avocado, wakame, nori, mango	
Rice with a sesame ponzu dressing	
<i>Thunfisch, Avocado, Wakame, Nori, Mango</i>	
<i>Reis mit Sesam Ponzu Dressing</i>	
TOM YUM GOONG ^{B.D.F.L.N.O.}	43
Thai soup with coconut milk, shrimps, ginger	
Shallots, mushrooms and chicken	
<i>Thailändische Suppe mit Kokosnussmilch, Krevetten, Ingwer</i>	
<i>Schalotten, Champignons, Hühnchen</i>	
CANTONESE-STYLE CRISPY BEEF WITH CHILI ^{A.B.C.D.F.H.L.N.O.}	57
Spring onion, red bell pepper, sesame seeds, chili sauce	
Basmati rice	
<i>Frühlingszwiebel, rote Paprika, Sesam, Chilisauce</i>	
<i>Basmati Reis</i>	
NASI GORENG ^{A.B.C.E.F.N.O.}	57
Indonesian fried rice with Sambal Oelek, soy sauce	
Chicken thighs, fried egg	
Shrimp crackers, tomatoes, cucumber	
<i>Indonesischer gebratener Reis mit Sambal Oelek</i>	
<i>Sojasauce, Hühnchenschenkel, Spiegelei</i>	
<i>Shrimp Cracker, Tomaten, Gurken</i>	

DESSERTS & COUPES

HOMEMADE ICE CREAM ^{C.G.H.}	8 / Scoop
Tahiti vanilla, Swiss dark chocolate, pistachio	
Arabica coffee, Piedmont hazelnut, Caramel fleur de sel	
<i>Hausgemachte Glacé</i>	
<i>Tahiti Vanille, Schweizer Zartbitterschokolade, Pistazien</i>	
<i>Arabica Kaffee, Piemontesische Haselnuss, Fleur de Sel Karamell</i>	
SORBETS	8 / Scoop
Mango, strawberry, lemon, blackcurrant, passion fruit	
<i>Mango, Erdbeere, Zitrone, Johannisbeere, Passionsfrucht</i>	
FRUIT PLATTER	29
<i>Früchte Teller</i>	
CLASSIC TIRAMISU ^{A.C.E.G.H.}	29
<i>Klassisches Tiramisu</i>	
ILE FLOTTANTE ^{C.G.H.}	29
Floating island with pink praline caramel	
<i>Ile Flottante</i>	
<i>Mit rosa Karamell-Pralinen</i>	
VANILLA CRÈME BRÛLÉE ^{A.C.G.H.}	29
<i>Vanille Crème Brûlée</i>	
MADAGASCAR CHOCOLATE MOUSSE ^{A.C.G.H.}	29
<i>Schokoladenmousse aus Madagaskar</i>	
THE PALACE CHOCOLATE CAKE ^{A.G.C.E.O.H.}	29
<i>Palace Schokoladentorte</i>	

WINES & CHAMPAGNE

CHAMPAGNE	1dl	37.5cl	75cl
RUINART 'R' DE RUINART BRUT	26	80	160
RUINART BRUT ROSÉ		110	210
KRUG GRANDE CUVÉE		180	360
WHITE AND ROSÉ WINES			
FLÄSCHER CHARDONNAY 2022	21		135
Marugg, Graubünden, Switzerland			
SANCERRE 2022		53	100
Jean-Max Roger, Loire, France			
BOURGOGNE BLANC 2021			140
Henri Boillot, Burgundy, France			
ROSÉ AC CÔTES DE PREVENCE 2020			90
Château Les Valentines, Provence, France			
RED WINES			
PINOT NOIR BARRIQUE 2021	18		120
Levanti, Graubünden, Switzerland			
CROZES HERMITAGE AOP			90
«LES MEYSONNIERS» 2021			
M. Chapoutier, Tain l'Hermitage, France			
AMARONE VALPOLICELLA	90		150
CLASSICO DOC 2016			
Tommasi, Veneto, Italy			

WATER, SOFT DRINKS & JUICE

BEER (33CL)	14
SOFT DRINKS (33CL)	9
FRESH FRUIT JUICES	12
WATER SMALL / LARGE	9 / 12
<i>Still: Valser (33cl/ 75cl), Allegra (35cl), Evian (50cl), Evian (100cl)</i>	
<i>Sparkling: Valser (33cl/ 75cl), Passugger (35cl), San Pellegrino (50cl)</i>	
<i>Perrier (33cl)</i>	



COFFEE & TEA

COFFEE	9
ESPRESSO	8
DOUBLE ESPRESSO	12
CAPPUCCINO ^{G.}	11
LATTE MACCHIATO ^{G.}	11
IRISH COFFEE ^{G.}	25
SWISS HOT CHOCOLATE OR OVOMALTINE ^{G.}	12
TEA SELECTION «GRAND HOTEL»	12
PREMIUM TEA SELECTION «GRAND HOTEL»	16

All prices are quoted in Swiss Francs and include VAT.



ALLERGENS	ALLERGENE
A. Grain with gluten	A. Glutenhaltiges Getreide
C. Eggs from poultry	C. Eier von Geflügel
D. Fish	D. Fisch
E. Peanuts	E. Erdnüsse
F. Soya beans	F. Sojabohnen
G. Milk from mammal	G. Milch von Säugetieren
H. Nuts	H. Schalenfrüchte
L. Celery	L. Sellerie
M. Mustard	M. Senf
N. Sesame seeds	N. Sesam Samen
O. Sulphur dioxide and sulphites	O. Schwefeldioxid und Sulfite

Plant-based / Pflanzenbasiert

Vegetarian / Vegetarisch

MEAT ORIGIN	FLEISCHHERKUNFT
Veal	Kalb CH
Beef	Rind CH, US*, AUS*
Poultry	Geflügel CH, FRA
Game	Wild CH, AUT
Lamb	Lamm IR*, AUS*
Pork	Schwein CH, IT, ESP

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

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

FISH ORIGIN	FISCHHERKUNFT
Caviar	Kaviar CHN
Salmon	Lachs GB, NOR/Atlantic
Seabass	Wolfsbarsch FR/Atlantic, Mediterr.
Sole	Seezunge NL/FR/Northeast Atlantic
Turbot	Steinbutt GB/Northeast Atlantic
Dorade	Dorade EU/Atlantic, Mediterr.
Lobster	Hummer CAN
Prawn	Garnelen IT, VIE, THA, Mediterr.
Carabineros	Carabineros ESP/PRT/Mediterr.
Scampi	Scampi RSA/Southeast Pacific
Tuna	Thunfisch VIE, IT