

HORS D'OEUVRES

CAVIAR OSCIÈTRE GOLD «RÉSERVE DU PALACE»

50g

Oscietra Kaviar «Réserve du Palace»

50g

Oscietra Caviar «Réserve du Palace»

50g A.C.D.G.

300

HUÎTRES GILLARDEAU NO. 2

6 Pièces

Gillardeau No. 2 Austern

6 Austern

Gillardeau Oysters No. 2

6 Pieces A.B.G.O.R.

80

LE SAUMON FUMÉ DU PALACE

Découpé Devant Vous

Palace Rauchlachs

Am Tisch Zubereitet

Palace Smoked Salmon

Prepared Tableside D.G.

55

TERRINE DE FOIE GRAS MARINÉ AU SAUTERNES

Tarte Fine – Cerises Épicées – Brioche

Enten Foie Gras Terrine

Mit Sauternes – Tarte Fine – Gewürzkirschen – Brioche

Duck Foie Gras Terrine

With Sauternes – Tarte Fine – Spiced Cherries – Brioche A.C.G.L.O.

68

FILET DE BOEUF EN TARTARE

160g – Préparé Devant Vous – Brioche Toastée

Rindstatar

160g – Am Tisch Zubereitet – Brioche-Toast

Beef Tartare

160g Tableside – Toasted Brioche A.C.O.

78

GAZPACHO DE TOMATE

Chèvre Frais – Capucine – Légumes Méditerranéens

Tomaten-Gazpacho

Ziegenkäse – Kapuzinerkresse – Mediterranes Gemüse

Tomato Gazpacho

Goat Cheese – Nasturtium – Mediterranean Vegetables A.C.G.L.O.

39

SOUPES ET CONSOMMÉS

MINISTRONE ESTIVALE

Foie Gras Ravioli – Pistou – Truffe

Sommer-Minestrone

Foie Gras Ravioli – Pesto – Trüffel

Summer Minestrone

Foie Gras Ravioli – Pesto – Truffle A.C.G.H.L

39

BISQUE DE HOMARD

Flambé au Cognac

Hummer Bisque

Flambiert mit Cognac

Lobster Bisque

Flambéed with Cognac B.G.L.O.

43

CONSOMMÉ DE QUEUE DE BOEUF

Parfumé au Sherry – Perles de Légumes – Truffe

Ochsenschwanzsuppe

Mit Sherry Parfümiert, Gemüseperlen, Trüffel

Beef Oxtail Consommé

Scented with Sherry – Vegetable Pearls – Truffle A.C.L.O.

41

VEGAN

ARTICHAUT ET COURGETTE

Morilles – Macadamia – Jus Végétal

Artischocken und Zucchini

Morcheln – Macademia-Nüsse – Gemüse Jus

Artichoke and Zucchini

Morels – Macadamia – Vegetable Jus H.O.

50

RAVIOLES D'ÉTÉ

Extraction de Betterave et Maïs – Oxalis – Cerfeuil

Sommer-Ravioli

Extrakt von Roter Bete und Mais – Oxalis – Kerbel

Summer Ravioli

Beetroot and Corn Extraction – Oxalis – Chervil A.L.O

45

PLEUROTE DU PANICAUT

Fermenté – Grillé – Kohlrabi – Bouillon d'Orge

Königsausternpilz

Fermentiert – Vom Holzkohlegrill – Kohlrabi – Gersten-Bouillon

King Oyster Mushroom

Fermented – Charcoal-Grilled – Kohlrabi – Barley Broth A.L.O

45

PÂTES ET RISOTTO

LINGUINI AU HOMARD

Vieux Rhum – Safran – Tomate – Agrumes

Linguine mit Hummer

Rum – Safran – Tomaten – Zitrusfrüchte

Lobster Linguini

Aged Rum – Saffron – Tomato – Citrus A.B.C.L.O.

85

RISOTTO AU SAFRAN

Asperges Vertes – Boule de Belp

Safran-Risotto

Grüne Spargeln – Belperknolle

Saffron Risotto

Green Asparagus – Boule de Belp G.L.O.

42

LES POISSONS

SOLE MEUNIÈRE DÉCOUPÉE EN SALLE

600g – Pommes Fondantes – Tartare d'Algues – Haricots Verts

Seezunge Meunière am Tisch Filetiert

600g – Fondant-Kartoffeln – Algentatar – Grüne Bohnen

Sole Meunière Served Tableside

600g – Fondant Potatoes – Seaweed Tartare – Green Beans D.G.H.L.O.

98

TURBOT SAUVAGE

Dashi Beurre Blanc – Perles de Légumes – Salade d'Herbes

Wilder Steinbutt

Dashi Beurre Blanc – Gemüseperlen – Kräuter

Line-Caught Turbot

Dashi Beurre Blanc – Vegetable Pearls – Herb Salad D.G.L.O.

98

HOMARD AUX ÉPICES TAJINE

Caviar d'Aubergine – Courgette – Poivrons

Hummer mit Tajine-Gewürz

Auberginen-Kaviar – Zucchini – Paprikaschoten

Lobster with Tajine-Spices

Eggplant Caviar – Zucchini – Bell Pepper B.G.L.O.

120

LES VIANDES

BOEUF DE GREATER OMAHA

160g – Coeur d'Entrecôte – Légumes Croquants – Noix de Macadamia
Poivre de Malabar

Omaha Rind

160g – Entrecôte – Sommergemüse – Makademianüsse
Malabar-Pfeffer

Omaha Beef

160g – Ribeye – Crunchy Vegetables – Macadamia Nut
Malabar Pepper G.H.L.O.

88

FILET MIGNON DE VEAU

Croquette – Petits Pois – Citron

Kalbsfilet Mignon

Kroketten – Erbsen – Zitrone

Milk-Fed Veal Filet Mignon

Croquette – Green Peas – Lemon A.C.G.L.O.

87

PALACE TRADITION

POJARSKI FAÇON HELEN BADRUTT
Pois Gourmands – Truffe – Sauce Foie Gras

Pojarski Helen Badrutt
Zuckerschoten – Trüffel – Foie Gras Sauce

Pojarski Helen Badrutt
Snow Peas – Truffle – Foie Gras Sauce G.L.O.

79

BOEUF STROGANOFF

Préparé Devant Vous – Riz Pilaf

Rindsfilet Stroganoff
Am Tisch Zubereitet – Pilaf Reis

Beef Stroganoff
Prepared Tableside – Pilaf Rice G.L.O

88

FILET DE BOEUF ROSSINI

Pommes Sautées – Épinards – Sauce Périgourdine

Rindsfilet Rossini
Sautierte Kartoffeln – Spinat – Périgourdine Sauce

Beef Filet Rossini
Sautéed Potatoes – Spinach – Périgourdine Sauce A.G.L

92

BAR EN CROÛTE DE SEL

Sauce Champagne – Riz Pilaf – Légumes

Wolfsbarsch in Salzkruste
Champagner-Sauce – Pilaf Reis – Gemüse

Whole Sea Bass Cooked in Salt Crust
Champagne Sauce – Pilaf Rice – Vegetables B.C.D.G.L.O.

180 For Two

FLEISCHHERKUNFT / *MEAT ORIGIN*

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

CH
CH, US*, AUS*
CH, FRA*
CH, AUT*
IR, AUS*
CH, IT, ESP*

FISCHHERKUNFT / *FISH ORIGIN*

Kaviar / *Caviar*
Lachs / *Salmon*
Wolfsbarsch / *Seabass*
Seezunge / *Sole*
Hummer / *Lobster*
Garnelen / *Prawn*

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

BROTHERKUNFT / *BREAD ORIGIN*

CH, FR

*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein
**May have been produced with non-hormonal enhancers such as antibiotics*

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
