

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, egg
Boston lettuce, tomato, mayonnaise
*Geröstetes Weissbrot, langsam gegarter Truthahn, Speck, Ei
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.} 46
With port-glazed caramelised onions, vegan Cheddar
Beyond Meat Burger mit Portweinzwiebeln, veganem Cheddar

④ AVOCADO TOAST WITH POACHED EGG ^{A.C.N.O.} 43
On multigrain bread with tomatoes and coriander
Mehrkornbrot, Tomaten und 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 half lobster / mit Hummer ^{A.B.C.D.G.M.O.} 75

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

FATTOUSH SALAD ^{A.B.N.O.} 44
Baby gem lettuce, cucumber, tomato, mint
Pita bread croûtons, pomegranate molasses dressing
*Baby-Edelstein-Salat, Gurke, Tomate, Minze
Pitabrot-Croûtons, Granatapfel-Melasse-Dressing*

PASTA

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

③ 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.O.L.}
Bolognese – Rindshackfleisch, Tomaten

Carbonara – bacon, egg yolk, Parmesan ^{A.C.G.}
Carbonara – Speck, Eigelb, Parmesan

SOUPS

④ SUMMER MINESTRONE ^{A.G.H.L.} 34
Sommer Minestrone

CLEAR OXTAIL CONSOMMÉ ^{A.C.L.O.} 35
With Sherry-scented vegetable pearls
Ochsenschwanzsuppe mit Sherry parfümierte Gemüseperlen

MAIN COURSES

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

GRILLED JUMBO PRAWNS ^{A.B.N.O.} 83
Salsa verde, green asparagus, smoked paprika corn rib
*Gegrillte Jumbo-Garnelen
Salsa verde, grüner Spargel, geräucherte Mais mit Paprika*

TRADITIONAL WIENER SCHNITZEL ^{A.C.D.E.G.O.} 77
With French fries and cranberry sauce
*Traditionelles Wiener Schnitzel mit Pommes Frites
Preiselbeer-Sauce*

SWISS BEEF ENTRECÔTE ^{A.C.G.O.} 93
French fries, mesclun salad with citronette
Béarnaise sauce
*Schweizer Rindsentrecôte
Mit Pommes Frites, Mesclun-Salat mit Zitronette
Sauce Béarnaise*

③ KING OYSTER MUSHROOM ^{H.O.} 57
Romesco, asparagus, crispy barley, almond dressing
*Kräuterseitling mit Romesco, Spargeln
Knuspriger Gerste und Mandeldressing*

DESSERTS & COUPES

④ 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*

④ SORBETS 8 / Scoop
Mango, strawberry, lemon, blackcurrant, passion fruit
Mango, Erdbeere, Zitrone, Johannisbeere, Passionsfrucht

④ CLASSIC TIRAMISU ^{A.C.E.G.H.} 29
Klassisches Tiramisu

④ VANILLA CRÈME BRÛLÉE ^{A.C.G.H.} 29
Vanille Crème Brûlée

④ MADAGASCAR CHOCOLATE MOUSSE ^{A.C.G.H.} 29
Schokoladenmousse aus Madagaskar

④ PLANT-BASED VANILLA CHEESECAKE ^{A.H.} 29
Veganer Vanilla-Cheesecake



ROOM SERVICE

BADRUTT'S PALACE

SANDWICHES & BURGERS

«PALACE» CLUB SANDWICH ^{A.C.E.G.M.O.} 53
Toasted white bread, slow cooked turkey, bacon, egg
Boston lettuce, tomato, mayonnaise
*Geröstetes Weissbrot, langsam gegarter Truthahn, Speck, Ei
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.} 46
With port-glazed caramelised onions, vegan Cheddar
Poulet-Wrap
Mit Avocadopüree, Cheddarkäse, Kopfsalat und Tomatensalsa

CRISPY CHICKEN WRAP ^{A.E.G.N.O.} 47
With mashed avocado, Cheddar cheese, lettuce, tomato salsa
Beyond Meat Burger mit Portweinzwiebeln, veganem Cheddar

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 TOAST WITH POACHED EGG ^{A.C.N.O.} 43
On multigrain bread with tomatoes and coriander
Mehrkornbrot, Tomaten und 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

SEA BASS CARPACCIO ^{D.H.L.O.} 55
Yuzu marinade, seaweed tartare
*Wolfsbarsch-Carpaccio
Yuzu-Marinade, Seetang-Tartar*

GILLARDEAU OYSTERS NO. 2 (HALF DOZEN) ^{A.B.G.O.R.} 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
With pickles and sourdough bread
*Bündner Fleischspezialitäten und Käse
Mit Essiggurken, Silberzwiebeln, Sauerteigbrot*

BEEF FILET TARTARE (160G) ^{A.C.G.M.O.} 70
With summer truffle, Parmesan, French fries
*Tatar vom Rindsfilet mit Sommer Trüffel
Parmesan, Pommes Frites*

PINSA ROMANA FLATBREAD ^{A.G.} 54
With artisanal porchetta, stracciatella di burrata
Summer truffle, rocket salad, rosemary
*Mit Porchetta, Stracciatella di Burrata, Sommer Trüffel
Rucola Salat, Rosmarin*

HOMEMADE FOIE GRAS TERRINE ^{A.C.G.O.} 59
Marinated with Sauternes, vanilla apricot jam
Toasted brioche
*Hausgemachte Foie Gras Terrine
Mariniert mit Sauternes, Vanille-Aprikosen Konfitüre
Geröstetes Brioche*



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, summer truffle
Taleggio, Büffelmozzarella, Parmesan, Sommer Trüffel

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 half lobster / mit Hummer ^{A.B.C.D.G.M.O.}	75
ARTICHOKE SALAD WITH BURRATA ^{G.M.O.}	53
Summer truffle, Parmesan, vinaigrette	
<i>Artischocken Salat mit Burrata</i>	
<i>Sommer Trüffel, Parmesan, Vinaigrette</i>	
Vegan option / Vegane Option	44
FATTOUSH SALAD ^{A.B.N.O.}	44
Baby gem lettuce, cucumber, tomato, mint	
Pita bread croûtons, pomegranate molasses dressing	
<i>Baby-Edelstein-Salat, Gurke, Tomate, Minze</i>	
<i>Pitabrot-Croûtons, Granatapfel-Melasse-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.O.L.}	
<i>Bolognese – Rindshackfleisch, Tomaten</i>	
Carbonara – bacon, egg yolk, Parmesan ^{A.C.G.}	
<i>Carbonara – Speck, Eigelb, Parmesan</i>	

CALAMARATA PASTA ALLA NERANO ^{A.B.C.O.}	63
Red prawn tartare, fior di latte, zucchini flower	
<i>Calamarata-Pasta alla Nerano</i>	
<i>Rotes Garnelen-Tatar, Fior di Latte, Zucchini Blüten</i>	
SAFFRON AND ASPARAGUS RISOTTO ^{A.G.H.L.O.}	50
Served with Belper Knolle cheese shavings	
<i>Safran-Spargel-Risotto</i>	
<i>Serviert mit Belper Knolle Käsespänen</i>	

SOUPS

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

MAIN COURSES

GRILLED JUMBO PRAWNS ^{A.B.N.O.}	78
Salsa verde, green asparagus, smoked paprika corn rib	
<i>Gegrillte Jumbo-Garnelen</i>	
<i>Salsa verde, grüner Spargel, geräucherte Mais mit Paprika</i>	
SEARED WILD SEA BASS ^{D.}	85
Niçoise vegetables, Taggiasca olives, basil	
<i>Gebratener Wolfsbarsch</i>	
<i>Niçoise-Gemüse, Taggiasca-Oliven, Basilikum</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.O.}	77
With French fries and cranberry sauce	
<i>Traditionelles Wiener Schnitzel mit Pommes Frites</i>	
<i>Preiselbeer-Sauce</i>	
SWISS BEEF ENTRECÔTE ^{A.C.G.O.}	93
French fries, mesclun salad with citronette	
Béarnaise sauce	
<i>Schweizer Rindsentrecôte</i>	
<i>Mit Pommes Frites, Mesclun-Salat mit Zitronette</i>	
<i>Sauce Béarnaise</i>	
KING OYSTER MUSHROOM ^{A.H.O.}	57
Romesco, asparagus, crispy barley, almond dressing	
<i>Kräuterseitling mit Romesco, Spargeln</i>	
<i>Knuspriger Gerste und Mandeldressing</i>	
POKE BOWL ^{D.F.N.O.}	50
Tuna, avocado, wakame, nori, mango	
Rice with a sesame ponzu dressing	
<i>Thunfisch, Avocado, Wakame, Nori, Mango</i>	
<i>Reis, Sesam Ponzu Dressing</i>	

ASIAN SPECIALTIES

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>	
SINGAPORE-STYLE NOODLES ^{A.B.C.E.F.H.N.O.}	61
Rice noodles, Char Siu pork belly, prawns	
Egg, curry, bell pepper	
<i>Singapur-Nudeln</i>	
<i>Reisnudeln, Char Siu-Schweinebauch, Garnelen</i>	
<i>Ei, Curry, Paprika</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>	
ÎLE FLOTTANTE ^{C.G.H.}	29
Floating island with pink praline caramel	
<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>	
PLANT-BASED VANILLA CHEESECAKE ^{A.H.}	29
<i>Veganer Vanilla-Cheesecake</i>	

WINES & CHAMPAGNE

	1dl	37.5cl	75cl
CHAMPAGNE			
RUINART 'R' DE RUINART BRUT	28	90	170
RUINART ROSÉ		120	240
KRUG GRANDE CUVÉE		200	400
WHITE WINES			
SANCERRE 2020	16	48	95
Jean Max Roger, Loire, France			
FLÄSCHER CHARDONNAY 2022			135
Marugg, Grisons, Switzerland			
BOURGOGNE BLANC 2020			140
Henri Boillot, Burgundy, France			
ROSÉ WINES			
ROSÉ AC CÔTES DE PROVENCE 2022			95
Château Les Valentines, Provence, France			
RED WINES			
BOLGHERI ROSSO 2021	16		95
Azienda Agricola Le Macchiole, Tuscany, Italy			
FONTENIL 2016		55	110
Chateau Fontenil, Fronsac, France			
PINOT NOIR TRADITION 2022			145
Donatsch, Grisons, Switzerland			

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 8.1% 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		
BREAD ORIGIN	BROTHERKUNFT	CH, FR, IT
MEAT ORIGIN	FLEISCHHERKUNFT	
Veal	Kalb	CH
Beef	Rind	CH, US*, AUS*
Poultry	Geflügel	CH, FR
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
Dorado	Dorado	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