

Les Hors-D'Oeuvres



Terrine de foie gras Chesa Veglia,

Compote de pommes et pain brioche à la cannelle ^{A.C.G.L.O.} 68

Gänseleber Terrine Chesa Veglia mit Apfelkompott und Zimt Brioche

Foie gras terrine Chesa Veglia-style with apple compote and cinnamon brioche

Escargots de Bourgogne gratinés au beurre d'ail et persil toastés (6 pièces) ^{A.G.H.M.} 53

Schnecken gratiniert mit Knoblauch Kräuterbutter und Petersilie, Toastbrot

Snails gratinated with garlic herb butter, toasted bread

Huîtres Belon "00" (6pc), Pumpernickel, sauce mignonette ^{A.B.G.R.} 85

Belon "00" Austern (halbes Dutzend), Pumpernickel, Mignonette-Sauce

Belon Oysters "00" (half dozen), Pumpernickel, mignonette sauce

Salade de homard à la mode de la Chesa Veglia ^{B.O.} 120

Salat vom ganzen Hummer nach Chesa Veglia Art

Lobster salad Chesa Veglia-style

Saumon d'Ecosse fumé «Royale» sur petits blinis

Crème aigre à la ciboulette ^{A.D.G.M.O.} 74

Geräucherter Schottischer Lachs «Royal» aufkleinen Blinis, Sauerrahm mit Schnittlauch

Home smoked salmon from Scotland on blinis, sour cream and chives

Artichauts farcis aux herbes sur fondue de taleggio et truffe noire ^{A.C.G.O.} 58

Gefüllte Artischocken mit Kräutern, Taleggio Käse, schwarzem Trüffel

Artichokes filled with herbs, Taleggio cheese, winter black truffle

Tartare de boeuf préparé devant vous (160g) servi avec pommes gaufrettes ^{C.D.M.O.} 65

Rindertatar am Tisch zubereitet (160g), Gaufrettes Kartoffeln

Beef tartare prepared table-side (160g), served with pommes gaufrettes

Foie gras sauté sur pommes et raisins, sauce au porto rouge ^{A.L.O.} 68

Sautierte Gänseleber auf Äpfeln und Trauben mit roter Portwein-Sauce

Seared foie gras with apples, grapes and red port sauce



CAVIAR GOLDEN «RÉSERVE DU PALACE»

Blinis ou pommes de terre au four (50 gr.) ^{A.C.D.G.} 310

Caviar Golden «Réserve du Palace» mit Blinis oder Ofenkartoffel

Caviar «Réserve du Palace» with blinis or oven baked potato

Les Potages

Soupe à l'oignon classique et croûtons au Gruyère ^{v A.C.G.}

Klassische Zwiebelsuppe mit Gruyère Croûtons

Traditional onion soup and Gruyère croûtons

27

Consommé de queue de boeuf au Porto ^{A.C.L.O.}

Klare Ochschwanz Suppe mit Porto

Clear oxtail soup with Port

27

Velouté de potiron, crumble d'Amaretto, jambon cru des Grisons ^{A.C.H.L.}

Kürbiscremesuppe, Amaretto-Streusel, Bündner Rohschinken

Pumpkin velouté, Amaretto crumble, raw Grisons ham

27

Bisque de homard ^{A.B.G.L.O.}

Hummer Suppe

Lobster bisque

43

Les Poissons et Crustacés

Homard grillé aux fines herbes et paprika ^{B.}

Gegrillte Hummer mit feinen Kräutern und Paprika

Grilled lobster with herbs and paprika

120

Sole meunière entière (600g) ^{A.D.G.L.}

Seezunge nach Müllerinnen-Art

Dover sole meunière-style

98

LOUP DE MER CUIT EN CROÛTE DE GROS SEL

Sauce méditerranéenne ^{C.D.L.O.}

Ganzer Wolfsbarsch in der Salzkruste gebacken mit mediterraner Sauce

Whole sea bass baked in salt-crust with Mediterranean sauce

(2 pers) 210

Les Viandes

Côtelettes d'agneau au thym

Lamm Kotelett mit Thymian

Lamb cutlets with thyme

68

Boeuf Stroganoff flambé Devant vous, riz pilaf ^{A.G.L.M.O.}

Flambiertes Rinderfilet

Stroganoff mit Pilaw Reis

Flambéed beef filet Stroganoff

Pilaf rice

88

Coeur de filet de boeuf à la sauce périgourdine ^{A.L.O.}

Rinderfilet mit Périgord Sauce

Beef tenderloin with Périgord sauce

84

Côte de veau avec Sauce aux morilles ^{A.G.L.O.}

Kalbs Kotelett mit Morchelsauce

Veal cutlet with

Creamy morel sauce

84

Châteaubriand au feu de bois Sauce Béarnaise ^{C.G.O.}

Châteaubriand vom Holzkohlengrill

Béarnaise Sauce

Char grilled Châteaubriand

Béarnaise Sauce

(min. 2 pers) p.p. 108

À La Broche

Carré d'agneau aux herbes De l'Engadine ^{G.M.}

Lamm Rippenstück mit

Engadiner Kräutern

Lamb rack with Engadin herbs

(min. 2 pers) p.p. 95

Poularde de Bresse Rôtie au romarin ^{A.G.}

Gebratene Bresse Poularde mit Rosmarin

Roasted Bresse chicken

With rosemary

(min. 2 pers) p.p. 78

BLANC ET ROUGE ^{A.C.G.O.}

Poularde de Bresse et Châteaubriand, sauce Béarnaise

Bresse Poularde und Châteaubriand mit Béarnaise Sauce

Roasted Bresse-chicken and Châteaubriand with Béarnaise Sauce

(min. 4 pers) p.p. 100



est. 1688

BREAD ORIGIN: CH, France, Italy **MEAT ORIGIN: VEAL:** CH **BEEF:** CH, Australia*, Ireland **POULTRY:** CH, France **GAME:** Austria **LAMB:** Australia*, Scotland
May have been produced with non-hormonal enhancers such as antibiotics* **FISH ORIGIN: TURBOT FAO 27, NE Atlantic **SEA BASS** France, FAO 27; NE Atlantic
SOLE FAO 27, NE Atlantic **PRAWN** Vietnam **LOBSTER** USA **TROUT** Italy **CHAR** CH **TUNA** FAO 71, West Pacific Ocean **SALMON** Scotland **SCAMPI** South Africa
LOBSTER France **SCALLOP** FAO 61, NW Pacific **SARDINE** Morocco **OCTOPUS** Italy **PERCH** Iceland
ALLERGENS: **A** Grain with gluten | **B** Shellfish | **C** Eggs from chicken | **D** Fish | **E** Peanuts | **F** Soya beans | **G** Milk from mammal | **H** Nuts | **L** Celery | **M** Mustard | **N** Sesame seeds | **O**
Sulphur dioxide and sulphites | **P** Lupin | **R** Molluscs | **V** Vegetarian

Please inform our team of any allergies or dietary requirements. All prices are quoted in Swiss Francs and include 8.1% VAT.