

SALADES ET HORS D'OEUVRES

CAVIAR «RÉSERVE DU PALACE» 50G

Kaviar «Réserve du Palace»
50g

Caviar «Réserve du Palace» A.C.D.G.O.
50g

310

HUÎTRES GILLARDEAU NO. 2 6 pièces

Gillardeau No. 2 Austern
6 Austern

Gillardeau Oysters No. 2 A.B.G.O.R.
6 Pieces

85

LE SAUMON FUMÉ DU PALACE Découpé Devant Vous

«Palace» Rauchlachs
Am Tisch zubereitet

«Palace» Smoked Salmon
Prepared Tableside A.D.G.

55

HOMARD SAUCE COCKTAIL

Préparé Devant Vous - Coeur de Laitue – Oeuf de Caille

Hummer in Cocktailsauce
Am Tisch Zubereitet - Kopfsalatherz – Wachtelei

Lobster in Cocktail Sauce
Prepared Tableside - Heart of Lettuce - Quail Egg B.C.D.M.O.

120

178 with 10g Caviar «Réserve du Palace»

TERRINE DE FOIE GRAS MARBRÉ Coing – Poivre Long – Brioche

Enten Foie Gras Terrine
Quitte – Pippali Pfeffer – Brioche

Duck Foie Gras Terrine
Quince – Pippali Pepper – Brioche A.C.G.O.

68

FILET DE BOEUF EN TARTARE

160g – Préparé Devant Vous – Brioche Toastée

Tatar vom Rindsfilet
160g – Am Tisch Zubereitet – Brioche-Toast

Beef Filet Tartare
160g Prepared Tableside – Toasted Brioche A.C.O.

78

LA GRANDE SALADE

Légumes Crus et Fermentés – Pousses de Salade – Vinaigrette Classique

La Grande Salade
Wintergemüse – Jungsalat – Klassische Vinaigrette

La Grande Salade
Winter Vegetables – Baby Salad Leaves – Classic Vinaigrette M.O.

39

SOUPES ET CONSOMMÉS

MINISTRONE HIVERNALE

Ravioli de Foie Gras – Pistou – Truffe Noire

Winter-Minestrone

Foie Gras Ravioli – Pesto – Schwarzer Trüffel

Winter Minestrone

Foie Gras Ravioli – Pesto – Black Truffle ^{A.C.G.H.L.}

42

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 Noire

Ochsenschwanzsuppe

Mit Sherry parfümierte Gemüseperlen, Schwarzer Trüffel

Beef Oxtail Consommé

Scented with Sherry – Vegetable Pearls – Black Truffle ^{A.C.L.O.}

48

VEGAN

RAVIOLES D'HIVER

Extraction de Betterave et Maïs – Oxalis – Cerfeuil

Winter-Ravioli

Rote Bete und Mais Essenz - Oxalis – Kerbel

Winter Ravioli

Beetroot and Sweetcorn Essence – Oxalis – Chervil ^{A.L.O.}

40

ARTICHAUTS EN BARIGOULE

Pastis – Romesco – Poivron de Padrón

ARTISCHOCKEN-BARIGOULE

Pastis - Romesco - Padrón-Pfeffer

ARTICHOKE BARIGOULE

Pastis – Romesco – Padrón Pepper ^{A.H.O.}

40

PÂTES ET RISOTTO

LINGUINI ET HOMARD

Demi-Homard – Cognac – Agrumes – Tomate – Basilic

Linguine mit Hummer

Halber Hummer – Cognac – Zitrusfrüchte – Tomaten – Basilikum

Lobster Linguini

Half Lobster – Cognac – Citrus – Tomato – Basil ^{A.B.C.L.O.}

85

SPAGHETTI FELICETTI MONOGRANO À LA TSAR

Saumon Fumé – Caviar – Crème Fraîche

Felicetti Monograno Spaghetti nach Zaren-Art

Räucherlachs – Kaviar – Crème Fraîche

Tsar-Style Felicetti Monograno Spaghetti

Smoked Salmon – Caviar – Crème Fraîche ^{A.C.G.O.}

98 with 10 g Caviar

160 with 20 g Caviar

RISOTTO AUX CÈPES

Sauge – Châtaigne – Fromage «Boule de Belp»

Steinpilz-Risotto

Salbei – Kastanie – «Boule de Belp» Käse

Porcini Risotto

Sage – Chestnut – «Boule de Belp» Cheese ^{G.L.O.}

42

LES POISSONS

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 – Herbs Salad ^{A.D.G.L.O.}

92

COCOTTE DE HOMARD

Comme un Civet – Pain Croustillant – Champignons de Paris
Poireau Vinaigrette

Hummer-Cocotte

Hummer Civet – Knuspriges Brot – Champignons
Lauch-Vinaigrette

Lobster Cocotte

Civet-Style Lobster – Crispy Bread – Button Mushrooms
Leek Vinaigrette ^{A.B.C.G.L.M.O.}

130

SOLE MEUNIÈRE

Pommes Fondantes – Haricots Verts – Beurre d’Algues

Seezunge Meunière

Fondant-Kartoffeln – Grüne Bohnen – Seetangbutter

Dover Sole Meunière

Fondant Potato – Green Beans – Seaweed Butter ^{A.D.G.H.L.O.}

98

BAR CUIT EN CROÛTE DE SEL

Sauce Champagne et Caviar – Riz Pilaf – Légumes

Wolfsbarsch in Salzkruste

Champagner-Sauce mit Kaviar – Pilaf Reis – Gemüse

Whole Sea Bass Baked in Salt Crust

Champagne Sauce with Caviar – Pilaf Rice –Vegetables ^{C.D.G.H.L.O.}

250 for Two

LES VIANDES

FILET DE CHEVREUIL

Garniture «Palace» – Sauce Grand Veneur

Hirschfilet

«Palace» Garnitur - Grand Veneur Sauce

Deer Tenderloin

«Palace» Garnish – Grand Veneur Sauce G.L.O.

80

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.O.

96

CARRÉ D'AGNEAU

Cèpes – Croquette – Jus Noisette

Lamm Carré

Steinpilz – Krokette – Haselnussjus

Lamb Carré

Porcini – Croquette – Hazelnut Jus A.C.G.H.L.O.

85

POULARDE DE BRESSE

Découpée Devant Vous – Morilles – Tagliatelle

Bresse-Poulet

Am Tisch zubereitet - Morcheln – Tagliatelle

Bresse Chicken

Prepared Table-Side – Morels – Tagliatelle A.C.G.H.L.O.

190 for Two

SPÉCIALITÉS DE TRUFFES

CARPACCIO DE SAINT JACQUES À LA TRUFFE

Vinaigrette de Courge et Noisette, Poivre Long

Jakobsmuschel-Carpaccio mit Trüffel
Kürbis-Haselnuss Vinaigrette, Langer Pfeffer

Scallop Carpaccio with Truffles
Pumpkin and Hazelnut Dressing, Long Pepper ^{G.H.O.R.}

Mit schwarzem Trüffel / with Black Truffle 115

Mit weissem Trüffel / with White Truffle 162

TAGLIATELLES CRÉMEUSES À LA TRUFFE

Trüffel Tagliatelle mit Crèmesauce

Creamy Truffle Tagliatelle ^{A.C.G.}

Mit schwarzem Trüffel / with Black Truffle 75

Mit weissem Trüffel / with White Truffle 132

RISOTTO À LA TRUFFE

Trüffelrisotto

Risotto with Truffles ^{G.O.}

Mit schwarzem Trüffel / with Black Truffle 75

Mit weissem Trüffel / with White Truffle 132

CANNELLONI FARCIS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES ET TRUFFE

Pilz-Cannelloni mit Trüffel

Wild Mushroom Cannelloni with Truffle ^{A.C.G.}

Mit schwarzem Trüffel / with Black Truffle 75

Mit weissem Trüffel / with White Truffle 132

ADDITIONAL BLACK TRUFFLE

12 CHF per gram

ADDITIONAL WHITE TRUFFLE

24 CHF per gram

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
