

SALADES ET HORS D'OEUVRES

CAVIAR «RÉSERVE DU PALACE» GOLD 50G

Kaviar Gold «Réserve du Palace» 50g

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

310

HUÎTRES GILLARDEAU NO. 2

6 Pièces

Gillardeau No. 2 Austern

6 Stücke

Gillardeau Oysters No. 2

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

85

LE SAUMON FUMÉ DU PALACE

Découpé Devant Vous

Palace Räucherlachs

Am Tisch tranchiert

Palace Smoked Salmon

Sliced Tableside A.D.G.

55

HOMARD SAUCE COCKTAIL

Cœur de Laitue – Œuf de Caille – préparé Devant Vous

Hummer in Cocktailsauce

Kopfsalatherz – Wachtelei – am Tisch zubereitet

Lobster In Cocktail Sauce

Heart of Lettuce – Quail Egg – prepared Tableside B.C.D.M.O.

120

178 with 10g Caviar Gold «Réserve du Palace»

TERRINE DE FOIE GRAS MARINÉ AU SAUTERNES

Poivre Long – Cerises Épicées – Brioche

Enten Foie Gras Terrine

Sauternes – langer Pfeffer – Gewürzkirschen – Brioche

Duck Foie Gras Terrine

Sauternes – Long Pepper – Spiced Cherries – Brioche A.C.G.L.O.

68

FILET DE BOEUF EN TARTARE

160g – Brioche Toastée – préparé Devant Vous

Rindstatar

160g – Brioche-Toast – am Tisch zubereitet

Beef Tartare

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

78

LA GRANDE SALADE

Légumes crus fermentés – Pousses de Salade

La Grande Salade

Fermentiertes Rohgemüse – Baby Salatblätter

La Grande Salade

Fermented Raw Vegetables – Baby Salad Leaves M.O.

39

SOUPES ET CONSOMMÉS

MINISTRONE ESTIVALE

Ravioli de Ricotta – Pistou – Truffe d'Été

Sommer-Minestrone

Ricotta Ravioli – Pesto – Sommertrüffel

Summer Minestrone

Ricotta Ravioli – Pesto – Summer 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 d'Été

Ochsenschwanzsuppe

Mit Sherry parfümiert – Gemüseperlen – Sommertrüffel

Beef Oxtail Consommé

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

48

VEGAN

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.}

40

VELOUTÉ DE PETITS POIS

Ragoût à la Française – Falafel – Truffe d'Été

Grüne Erbse Velouté

Ragoût nach französischer Art – Falafel – Sommertrüffel

Green Pea Velouté

French-Style Ragoût – Falafel – Summer Truffle ^{A.H.O.}

40

PÂTES ET RISOTTO

LINGUINI ET HOMARD

Demi Homard – Cognac – Agrumes – Tomate – Basilic

Linguine mit Hummer

Halber Hummer – Cognac – Zitrusfrüchte – Tomate – Basilikum

Lobster Linguini

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

85

SPAGHETTI FELICETTI À LA TSAR

Saumon Fumé – Caviar – Crème Fraîche – préparé Devant Vous

Spaghetti Felicetti nach Zarenart

Räucherlachs – Kaviar – Crème Fraîche – am Tisch zubereitet

Spaghetti Felicetti Tsar-Style

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

98 with 10 g Caviar Gold «Réserve du Palace»

160 with 20 g Caviar Gold «Réserve du Palace»

RISOTTO AUX ASPERGES VERTES

Shiso Rouge – Ricotta – Citron

Risotto mit grünem Spargel

Roter Shiso – Ricotta – Zitrone

Green Asparagus Risotto

Red Shiso – Ricotta – Lemon ^{G.L.O.}

42

LES POISSONS

TURBOT SAUVAGE

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

Wilder Steinbutt

Dashi Beurre Blanc – Gemüseperlen – Kräutersalat

Line-Caught Turbot

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

92

COCOTTE DE HOMARD

Riesling – Légumes d'Été – Pâte Maltagliata

Hummer Cocotte

Riesling – Sommergemüse – Maltagliata Pasta

Lobster Cocotte

Riesling – Summer Vegetables – Maltagliata Pasta A.B.C.G.L.M.O.

130

SOLE MEUNIÈRE

Pommes Fondantes – Haricots Verts – Beurre d'Algues

Seezunge nach Müllerinart

Pommes Fondantes - Grüne Bohnen - Algenbutter

Dover Sole Meunière

Fondant Potatoes – Green Beans – Seaweed Butter A.D.G.H.L.O.

98

BAR EN CROÛTE DE SEL

Sauce Champagne et Caviar – Riz Pilaf – Légumes

Wolfsbarsch in Salzkruste

Champagner-Kaviar-Sauce – Pilaf Reis – Sommergemüse

Whole Sea Bass Cooked in Salt Crust

Champagne and Caviar Sauce – Pilaf Rice – Vegetables C.D.G.H.L.O.

250 with Caviar Gold «Réserve du Palace» – for Two
180 without Caviar – for Two

LES VIANDES

BOEUF STROGANOFF

Riz Pilaf – préparé Devant Vous

Rindsfilet Stroganoff
Pilaf Reis – am Tisch zubereitet

Beef Stroganoff
Pilaf Rice – Prepared Tableside 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

POJARSKI FAÇON HELEN BADRUTT

Pois Gourmands – Truffe d'Été – Tagliolini – Sauce Foie Gras

Pojarski Helen Badrutt
Zuckerschoten – Sommertrüffel – Tagliolini – Foie-Gras-Sauce

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

79

POULARDE DE BRESSE

Morilles – Tagliatelle – decoupé Devant Vous

Bresse-Huhn
Morcheln – Tagliatelle – am Tisch tranchiert

Bresse Chicken
Morels – Tagliatelle – carved Tableside A.C.G.H.L.O.

190 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

Gluten free bread / *Glutenfreies Brot*
Rye bread / *Roggenbrot*
Blinis
Gluten free toast / *Glutenfreies Toastbrot*

CH, FR
DE
DE
FR
SE

All other breads and fine bakery products
Alle anderen Brote und feinen Backwaren CH

*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