

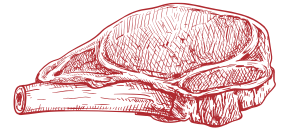
# PALACE

## CHEF CORNER

Seeländer Tomaten, Burrata  
Mozzarella, Basilikum 16 / 24

Roastbeef Teller, Pommes frites,  
Tartarsauce 34

Black Angus Rind Ribs  
Asia Style, Basmatireis,  
Pak-Choi 38



## PALACE METZGEREI

Schweizer Entrecôte, 150 g 36  
Kräuterbutter, 250 g 46  
Pommes frites

Ab 2 Personen Pro Pers.

Tomahawk, 50  
Kräuterbutter,  
Räuchersalz,  
Pommes frites,  
Saisongemüse

## VEGETARISCH

Gemüse Tarte Tatin, 32  
Tomaten-Pesto,  
Büffelmozzarella

Eierschwämmli-Risotto, 34  
Belper Knolle

## FLAMMKUCHEN

ab 18:00 Uhr

Mont Vully 18  
Zwiebeln, Speck,  
Kümmel

Der Scharfe 18  
Chili, Rosmarin,  
getrocknete Tomaten

Der Rauchige 22  
Rauchlachs, Dill, Kapern,  
Zwiebeln Pickles

## SALATE

Grüner Salat 9

Gemischter Salat 11

Marktsalat, Alpen  
Zander Knusperli,  
Tartarsauce 19

Poulet-Curry Salat  
mit Früchten 25

## SUPPEN

Grüne Gazpacho, 14  
räuchiges Paprika Öl,  
Sauerrahm

Schernelzer Weisswein- 14  
Suppe

Hummerschaum-Suppe 16

## BRASSERIE KLASSIKER SPEZIAL

Rindszunge, 29  
Kapernsauce,  
Kartoffelpüree

Mistkratzerli «Diabolo», 29  
Pommes frites  
(ca. 30 Minuten)

Wienerschnitzel vom 39  
Kalb, Pommes frites,  
Zitrone

Kalbsleberli, Salbei, 37  
Balsamico, Rösti

## VORSPEISEN

Wassermelone, 16  
Portwein, Burrata,  
Chimichurri

Gebratene Entenleber- 26  
Kirschen, Kräuter Salat

Markbeinschiffchen, 18  
Fleur de Sel, geröstetes  
Maggia Brot

Rindstatar, Toast, Butter 25

## SEE & MEER

Schweizer Eglifilets 44  
gebraten, Seeländer  
Salzkartoffeln

Alpen Zander, Yuzu- 39  
Beurre Blanc,  
Eierschwämmli,  
Aquarello-Risotto

Pulpo, Mojo Rojo, 39  
Erbsenpuree, Chorizo,  
Kartoffeln

