

PALACE

SALATE & SUPPE

Grüner Salat	9
Gemischter Salat	11
Nüsslersalat, pochiertes Bio Ei, Speck, Croûtons	15
Poulet-Curry Salat mit Früchten	25
Süsskartoffel-Kokos-Suppe	14
Schernelzer Weisswein-Suppe	14
Rinds-Kraftbrühe, Bäggli, Mangold Ravioli	16

VORSPEISEN

Randen Carpaccio, Gorgonzola, Nuss-Vinaigrette	18
Entenleber Terrine, Feigen-Ingwer Chutney Brioche	24
Markbeinschiffchen, Fleur de Sel, geröstetes Maggia Brot	18
Rindstatar, Toast, Butter	25

FLAMMKUCHEN ab 17:00

Mont Vully <i>Speck, Zwiebeln, Kümmel</i>	18
Der Freiburger <i>Freiburger Vacherin, Champignons, rote Zwiebeln, Majoran, langer Pfeffer</i>	20
Der Rauchige <i>Rauchlachs, Dill, Kapern, Zwiebel Pickles</i>	22

VEGETARISCH

Tajarin Nudeln, Rahmsauce, weisser Trüffel	42
Gemüse-Capuns, Safransauce, Pilzen,	29
Rotwein-Risotto, Baby Spinat, Kräuterseitlinge, Mascarpone	30

CHEF CORNER



Miesmuscheln Seemannsart, Pommes frites	30
Kalbsnieren «Bolo» im Butter gebraten Rotwein-Risotto	32
Hirschentrecôte, Blaubeeren-Sauce, Quarkspätzli, Wurzelgemüse	42

KLASSIKER

Rindszunge, Kapernsauce, Kartoffelpüree	29
Mistkratzerli «Diabolo», Pommes frites (35 Minuten)	29
Wienerschnitzel vom Kalb, Pommes frites	38
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Tajarin Nudeln	40

METZGEREI

Schweizer Entrecôte, Kräuterbutter, 150gr.	36
Pommes frites	250gr. 46
Ab 2 Personen	pro Pers.
«Dry Aged» Côte de bœuf, rauchiges Salz, Trüffelbutter, Gemüse, Pommes frites	52

FISCH

Austern	Stück
Marennès	4.50
Gillardeau	5.50
Zanderfilet, Champagnerschaum, Camargue Reis	38
Schweizer Eglifilet Loë vom Lötschental gebraten, Salzkartoffeln	44