

# PALACE

## SALATE & SUPPE

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

## VORSPEISEN

Randen Carpaccio, Gorgonzola, Nuss-Vinaigrette	18
Gröstel vom Pulpo, Mediterrane Art	19
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

Malfatti, Rettich, geröstete Haselnuss, Haselnussöl, Belper Knolle	28
Gemüse-Capuns, Safransauce, Pilzen	29
Süsskartoffel, Burrata, Kräuteroliven-Öl Nüsse	28

## CHEF CORNER



Klassisches Coq au vin, Bramata-Polenta	30
Kalbsnieren «Bolo» im Butter gebraten Rotwein-Risotto	32
Kalbs-Blanquette, Kartoffelpurée, Grüne Bohnen	34

## 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
Marennes	4.50
Gillardeau	5.50
Felchen-Filet, Kräutersauce, Brokkoli, Camargue Reis	35
Schweizer Eglifilet Loë vom Lötschental gebraten, Salzkartoffeln	44