

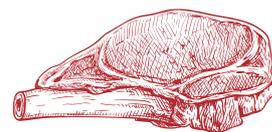
PALACE

CHEF CORNER

Rehpfeffer, Kartoffelmousseline,
Wildgarnitur 36

Hirsch Entrecôte, Wacholder -
Sauce, Quarkspätzli,
Wildgarnitur 42

Geschmorter Entenschlegel,
Limette, Butternut Risotto 36



PALACE METZGEREI

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

Ab 2 Personen Pro Pers.

Rehrücken, 50
schwarze
Kirschen,
Quarkspätzli,
Wildgarnitur

VEGETARISCH

Fregola Sarda, Baby 29
Spinat, Dattarino
Tomaten, Artischocken,
Burrata

Quarkspätzli, 32
Wildgarnitur, Rotkraut

Steinpilz Risotto, 32
Rosenkohl, Kürbis

FLAMMKUCHEN

ab 18:00 Uhr

Mont Vully 18
Zwiebeln, Speck,
Kümmel

Der Freiburger 20
Freiburger Vacherin,
Champignons, rote
Zwiebeln, Majoran,
langer Pfeffer

Der Rauchige 22
Rauchlachs, Dill, Kapern,
Zwiebeln Pickles

SALATE

Grüner Salat 9

Gemischter Salat 11

Nüsslersalat, pochiertes 15
Bio Ei, Speck, Croûtons

Poulet-Curry Salat 25
mit Früchten

SUPPEN

Kürbissuppe, Amaretti 14

Schernelzer Weisswein- 14
Suppe

Petersilienwurzel- 14
Suppe, Beluga Linsen

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

Wildschweinterrine, 18
Dörraprikosen,
Cumberland Sauce
Kräutersalat

Gebratene Entenleber, 24
rote Bete, geröstete
Haselnüsse, Balsamico

Markbeinschiffchen, 18
Fleur de Sel, geröstetes
Maggia Brot

Rindstatar, Toast, Butter 25

SEE & MEER

Schweizer Eglifilets 44
gebraten, Seeländer
Salzkartoffeln

Saibling, gedünsteter 38
Wirsing, Maroni,
Fregola Sarda, Safran

Jakobsmuscheln, 41
Risotto, Cherry
Tomaten, Chili,
Zitronengras

