

PALACE

SALATE & SUPPEN

Grüner Salat	9
Gemischter Salat	11
Nüssler Salat, pochiertes Bio Ei, Speck, Croutons	15
Poulet-Curry Salat mit Früchten	25
Kürbiscremesuppe, Rahm	14
Schernelzer Weissweinsuppe	14
Topinambour-Lauch-Suppe	14

VORSPEISEN

Kürbis Crème Catalane, Pistazien Tuile Kürbis Pickles	23
Fasanenterrine, Zwetschgen Armagnac, Endiviensalat	22
Markbeinschiffchen, Fleur de Sel geröstetes Maggia Brot	18
Rindstatar, Tête de Moine, Toast, Butter	26

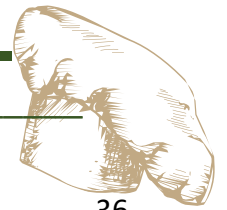
FLAMMKUCHEN ab 17:00

Mont Vully <i>Speck, Zwiebeln, Kümmel</i>	18
Herbst <i>Steinpilze, Marroni, Spinat</i>	20
Der Rauchige <i>Rauchlachs, Dill, Kapern, Zwiebel Pickles</i>	22

VEGETARISCH

Panzerotto, Ziegenkäse, Rote Bete, Nüsse	28
Quarkspätzli, Wildgarnitur, Pilzrahmsauce	30
Tessiner Risotto, Kürbis, Buffel Mozzarella, Chili Öl	30

WILD SPEZIALITÄT



Rehpfeffer, Wildgarnitur Kartoffelpüree	36
Hirsch Entrecôte, Brombeersauce Duo vom Kohl, Marroni, Quarkspätzli	42
Wildschwein Kotelett, Herbst Gemüse Assam-Lang-Pfeffer-Sauce, Risotto	38

KLASSIKER

Rindszunge, Kapernsauce, Kartoffelpüree	29
Mistkratzerli «Diabolo», Pommes-frites (35 Minuten)	29
Wienerschnitzel vom Kalb, Pommes-frites	39
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb Tjarin Nudeln	40

METZGEREI

Schweizer Entrecôte, Kräuterbutter, 150gr.	36
Pommes frites	250gr. 46
Ab 2 Personen	pro Pers.
Rehrücken, Assam-Lang-Pfeffer-Sauce Pilzrahmsauce, Quarkspätzli, Wildgarnitur	50

FISCH

Jakobs Muscheln, Endivie, Orange, Parmesan Espuma, Haselnuss, Risotto	38
Seesaibling, Sauerkraut, Ananas Champagnersauce, Violette Kartoffeln	38
Schweizer Eglifilets Loë vom Lötschental gebraten, Salzkartoffeln	44