

Menu in 3 Gängen

Menu 1

68

Gazpacho mit gebackener Safran-Ciabatta Krevette

Grilliertes halbes Stubenküken mit Limetten-Chimichurri Sauce
Süssmais-Mousseline und glasiertes Tomaten-Kefen Gemüse

Zitronen-Thymian Parfait mit Aprikosenkompott
und Schokolandenkrokant

Menu 2

70

Bunter Sommer Salat mit Tatar vom Bündner Trockenfleisch,
Kräuter-Focaccia und Himbeeren-Dressing

Gebratener Seebarsch mit Tomaten-Olivenkruste
auf Limonen-Risotto mit Vanille-Karotten

Palace Dessertvariation

Menu 3

88

Tatar vom Lachs und Thunfisch mit Zitrus-Vinaigrette
Avocado, Brioche und Radieschen-Kräutersalat

Grilliertes Kalbsfilet-Medaillon mit Erbsenkruste
und geschmorte Kalbskopfbacken
mit blauer Kartoffel-Mousseline, Patissons und Bohnen

Schokoladenmousse mit marinierten Beeren
und Holunder-Zitronen-Knödel

Menu in 4 Gängen

Menu 4

95

Saftig gegartes kaltes Schottisches Lachsrückenfilet
mit Dill-Senfsauce und Limetten-Meerrettichmousse

Geröstete Peperonisuppe
mit glasiertem Pouletrückenfilet

Rosa gebratenes Angus Rinds-Entrecote mit Whisky-Pfeffersauce,
Kartoffel-Sellerie Gratin und grillierte Kräuter-Zucchetti

Erdbeer-Tiramisu mit Waldmeistersorbet

Menu 5

105

Rindsfilet-Carpaccio mit Rucola und Parmesanmousse

Strozzapreti Pasta mit Krabbenfleisch,
Gemüseperlen und Meeresfrüchteschaum

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Tomaten-Koriander-Vinaigrette,
Limonen-Kartoffelpüree, Fave Bohnen und Rettich-Zitronenmarmelade

Pistazien-Erdbeertörtchen
mit Erdbeeren-Minze und Thymian

Menu 6

110

Pulpo-Carpaccio mit Zitronen-Tomatenmarmelade,
Stangensellerie und Kräutersalat

Ochsenschwanz-Ravioli
mit Parmesan-Lauch und Trüffelschaum

Saltimbocca-Roulade vom Kalbfilet
mit Safran-Risotto, Peperonata und Auberginenpüree

Warmer Aprikosenstrudel mit Schokoladen-Eis
und frischen Beeren

Menu in 5 Gängen

Menu 7

125

Wolfsbarsch-Carpaccio mit Rucolasorbet und Olivenkaviar

Weisse Tomatencremesuppe mit Puschlaver Rohschinken-Zigarre

Cavatappi Pasta mit Spinat, Ricotta und Limettenkonfit

Rindsfilet „Rossini“ mit Trüffeljus
Kräuter-Polenta und Ratatouille-Gemüse

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
Sauerrahm-Eis und marinierte Erdbeeren

Menu 8

130

Konfierte Ramati Tomate mit Burrata-Thymianmousse,
Basilikum und Dörrfrüchte-Nuss-Crisp

Kokosnuss-Süssmais Suppe mit gebackener Koriander-Krabbenpraline

Pilz-Risotto mit rosa gebratener Wachtelbrust und Thymianschaum

Gebratener Seeteufel mit Parma Rohschinken
Rucola, Pane Carasau, Pesto und Kräuter-Taggiasca Olivenöl

Creme Brûlée vom Pfirsich mit Aprikosenkompott

Für unsere vegetarischen Gäste

78

Sommerliches Gemüse-Carpaccio mit Rucola-Salat
Konfiertes Ramati Tomaten-Auberginen Timbale

Gazpacho mit gebackener Belper Knolle

Couscous-Koriander Praline mit Tomaten-Limettenmarmelade
Sauerrahm-Mousseline und grilliertes Gemüse

Palace Dessertvariation