

PALACE - Spa Food und Mood Food - Inspiration der Sinne

Den Körper verwöhnen, die Seele baumeln lassen, nach Herzenslust essen... ein Konzept welches Ihnen eine Küche mit Erlebniswert bietet. Basierend auf der Mittelmeerküche wurden «Spa Food» und «Mood Food» daraus abgeleitet. Ein ausgewogenes, spannendes Angebot für genussorientierte Gäste.

PALACE - Spa Food and Mood Food - inspiration of the senses

Cultivate care of your body, let your spirit fly free and dine to your heart's content... a culinary concept for our discerning guests to enjoy the latest in lifestyle cuisine. Both «Spa Food» and «Mood Food» are based on the best the Mediterranean has to offer.



Gerichte hergestellt aus ausgesuchten Produkten, schonend zubereitet
Specialities prepared to perfection from carefully selected products



Begeisterung für die Sinne und Steigerung des seelischen Wohlbefindens
Seduction of the senses - stimulation for the soul

GUTEN MORGEN
GOOD MORNING

F R Ü H S T Ü C K

ab 7 Uhr | *from 7 a.m.*

Kaffee | Tee | Milch oder Schokolade
Verschiedene Fruchtsäfte
Reiche Brotauswahl und Gipfeli
Danish Plunder
Konfitüre | Honig und Butter

Coffee | tea | milk or chocolate
Various fruit juices
Variety of bread and croissants
Danish Plunder
Jam | honey and butter

35

C H A M P A G N E R

Laurent-Perrier Tours-sur-Marne, Brut n.v.
10 cl
37,5 cl
75 cl

CHAMPAGNE

16
65
120

CONTINENTAL BREAKFAST

À - L A - C A R T E F R Ü H S T Ü C K

ab 7 Uhr | from 7 a.m.

À-LA-CARTE BREAKFAST

Joghurt nature <i>Plain yogurt</i>	3
Früchtejoghurt <i>Fruit yogurt</i>	4
Halbe Grapefruit <i>Half grapefruit</i>	6
Halbe Melone <i>Half melon</i>	15
Frischer Obstsalat <i>Fresh fruit salad</i>	13
Birchermüesli <i>Swiss oatmeal</i>	13
Cornflakes	5
Knuspermüesli <i>Cereals</i>	6

À - L A - C A R T E F R Ü H S T Ü C K

ab 7 Uhr | from 7 a.m.

À-LA-CARTE BREAKFAST

Spiegelei Rührei Omelette Eiweiss Omelette (2 Eier) <i>Fried or scrambled eggs plain omelette egg white omelette (2 eggs)</i>	
Nature / plain	17
Mit Schinken oder Speck / <i>with ham or bacon</i>	17
Weiches Ei <i>Boiled egg</i>	3
Rauchlachs <i>Smoked salmon</i>	22
Rohschinken und Bündnerfleisch <i>Air-dried ham and air-cured beef</i>	22
Gemischter Aufschnitt <i>Assorted cold meats</i>	14
Käseauswahl <i>Choice of cheese</i>	17

Bitte beachten Sie unsere Liste für die Frühstücksbestellung.
Please consult our special list for your breakfast order.

KLEIN ABER FEIN
SHORT PLATES

R O O M D I N I N G

von 11 Uhr bis 22:30 Uhr | *from 11 a.m. through 10:30 p.m.*

Osietra Kaviar
Osietra caviar
30 oder 50 Gramm | *30 or 50 gramme*


Marktpreis
Market price

S A N D W I C H E S & T O A S T S

«Palace» Club Sandwich 29

Tatar mit Toast
Tatar with Toast 33

Geräucherter Lachs auf Toast
Smoked salmon on toast 33

 «Bookmaker» Toast
Grilliertes Rindsfilet auf Toast, Pfefferbutter und Salat
Grilled fillet of beef on toast, pepper butter and salad 34

Parmaschinken und Parmesanwürfel
Parma ham and parmesan 33

Roastbeef | Poulet | Schinken | Salami | Käse
Roastbeef | chicken | ham | salami | cheese 23

HERZHAFT & KÖSTLICH
HEARTY & DELICIOUS

SALATE & VORSPEISEN

SALADS & STARTERS

Gemischter Blattsalat
Mixed leaf salad

14

Gemischter Salat
Mixed salad

16

Nüssli Salat
Lamb's lettuce salad

16

... mit sautierten Waldpilzen
... *with sautéed wild mushrooms*

18

Buffala Mozzarella mit Roma Tomaten
Buffala mozzarella with Roma tomatoes

25



Leicht geräuchertes Carpaccio vom Hirsch
Apfel-Balsamessig, Kürbiskernöl und gehobeltem Sbrinz
Slightly smoked carpaccio of deer
Apple balsam vinegar, Pumpkin-seed oil and sliced Sbrinz

32

Salade Niçoise
Niçoise salad

28 / 44

Dressing: Französisch, Italienisch, Balsamico
Salad dressing: French, Italian, Balsamico

S U P P E N

SOUPS



Kürbissuppe mit seinen Kernen und seinem Öl
Pumpkin soup with his seeds and oil

14

Wildkraftbrühe mit Reh-Tortelloni und Gemüseperlen
Clear game soup with venison tortelloni and vegetable pearls

15



Marroni Cappuccino mit sautierten Steinpilzen
Chestnut cappuccino with sautéed boletus

15

H A U S G E M A C H T E P A S T A

HOMEMADE PASTA

Spaghetti | Penne | Linguine

25



Funghi | pomodoro | all'arrabbiata | aglio e olio e peperoncini | carbonara | Basilikumpesto
Mushroom sauce | tomato | spicy tomato sauce | garlic, olive oil and chili | carbonara | basil pesto

P I Z Z A

PIZZA


Pizza «Margherita» Tomaten Sugo Mozzarella frischer Basilikum <i>Tomato sugo mozzarella fresh basil</i>	22
Pizza «Santa Catalana» Tomaten Sugo Mozzarella Mascarpone Rucola Parmaschinken <i>Tomato sugo mozzarella mascarpone garden rocket Parma ham</i>	25
Pizza «Prosciutto» Tomaten Sugo Mozzarella Schinken <i>Tomato sugo mozzarella ham</i>	28
Pizza «Padrone» Tomaten Sugo Mozzarella Knoblauch Kalbfleischstreifen <i>Tomato sugo mozzarella garlic veal strips</i>	28
Pizza «Vegetale» Tomaten Sugo Mozzarella Spinat Steinpilze <i>Tomato sugo mozzarella spinach boletus</i>	28

F I S C H , F L E I S C H & G E F L Ü G E L FISH, MEAT & POULTRY

-  Grilliertes Doradenfilet auf «Camarque» Reis, Gemüsestreifen und Sauternesauce
Grilled bream fillet on «Camarque» rice, vegetable strips and Sauterne sauce 48
-  Sautierte Riesenkrevetten mit Chili, glasierten Frühlingszwiebeln,
Guacamole und Süsskartoffelgaletten
Sautéed prawns with chilli, glazed scallions, guacamole and galettes of sweet potatoes 56
- Perlhuhnbrust auf Balsamico-Linsen und Herbstgemüse
Guinea fowl breast on balsam lentils and autumn vegetables 46

« S C W E I Z E R I S C H »

« GO SWISS »

-  Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit knuspriger Kartoffelrösti
Sliced veal Zurich style with crispy potato rösti 54
- St. Galler Kinderfest-Bratwurst und knusprige Kartoffelrösti
St. Galler Bratwurst on crispy potato rösti 32

V O M G R I L L

FROM THE GRILL

Rindsfilet
Beef fillet 56

Schweinsfilet
Pork fillet 47

Riesenkrevetten
Jumbo prawns 56

Saucen / *sauces*


Peffersauce | Waldpilzsauce | Kräuterbutter
Pepper sauce | wild mushroom sauce | herb butter

Beilagen / *side dishes*

Reis | Pommes Frites | Marktgemüse | Blattspinat
Rice | French fries | market vegetables | leaf spinach

D E S S E R T S & K Ä S E

DESSERTS & CHEESE

 Milchsokoladenmousse in Zigarren-Hippen mit Williamsbirnen-Kompott
Milk chocolate mousse with William pear compote 16

Käseteller
Cheese selection 21

E I S V A R I A T I O N E N

COOLERS

«La Dolce Vita»

Mokka-Eis mit Schlagsahne

Mocha ice-cream with whipped cream

16

«Mont Noir»

Vanille-Eis mit heisser Schokoladensauce

Vanilla ice-cream with hot chocolate sauce

16

«Lady in Red»

Vanille-Eis mit heissen Beeren

Vanilla ice-cream with hot berries

16

«Bâteau d'Ivoire»

Banane mit Vanille-Eis und Schokoladensauce

Banana with vanilla ice-cream and chocolate sauce

16

«Villégiature»

Fruchtsalat mit Zitronen- und Erdbeer-Eis

Fruit salad with lemon and strawberry ice-cream

16

Vanille | Erdbeer | Schokolade | Mokka | Mango | Zitrone | Himbeer

Vanilla | strawberry | chocolate | mocha | mango | lemon | raspberry

pro Kugel | per scoop

mit Rahm | with whipped cream

4

+1.50

C H A M P A G N E R

C H A M P A G N E (7 . 5 D L)

Ch a m p a g n e	Laurent-Perrier TOURS-SUR-MARNE		
	Brut	n.v.	120
	Brut Magnum	n.v.	250
	Cuvée Rosé Brut	n.v.	140
	Cuvée Grand Siècle Brut Grand Cru	n.v.	220
	Brut (37.5cl)	n.v.	65
	Moët & Chandon EPERNAY		
	Millésime blanc	2000	160
	Millésime rosé	2000	170
	Cuvée Dom Pérignon Brut	2000	340
	Impérial Brut (37.5cl)	n.v.	68

P R O S E C C O

P R O S E C C O (7 . 5 D L)

Italien/Italy	Prosecco di Conegliano Il Colle San Pietro di Feletto		67
----------------------	--	--	----

W E I S S W E I N

WHITE WINE (7.5 DL)

Schweiz/Switzerland	Le Blanc Toni Ottiger Kastanienbaum	71
	St-Saphorin «Les Blassinges» Pierre-Luc Leyvraz Chexbres	62
	Heida du Valais Domaine La Leyraz Sierre	63
	Malanser «Grauburgunder» Peter Wegelin Malans	66
	Bianco Ticino «Ronco Bain» Guido Brivio S.A Mendrisio	63
Österreich/Austria	Grüner Veltliner Jurtschitsch Sonnhof Langenlois	63
Frankreich/France	Sancerre AC «Vieilles Vignes» Jean Max Roger Bué	83
	Pouilly-Fumé «Baron de L» Ladoucette au Château du Nozet Pouilly-sur-Loire	133
Italien/Italy	Sauvignon Blanc «Cosmas» DOC Weingut Kornell Siebeneich	56
	Grillo «Parlante» Fondo Antico S.r.l. Trapani	55

W E I S S W E I N

Sardinien/Sardenia	Vermentino DOC Alberto Loi Cagliari	51
Spanien/Spain	Albariño Bodegas Terramaior A Coruña	54
Chile	Sauvignon Blanc Reserva «Santa Rita» Viña Santa Rita Valle de Casablanca	55
Südafrika/South Africa	Sauvignon blanc Saxenburg Privat Collection Stellenbosch	59
Australien/Australia	Chardonnay/Verdelho «Treehouse» Salitage Wines Pemberton	59

WHITE WINE (7.5 DL)

R O S É W E I N

Schweiz/Switzerland	Dôle Blanche Gérald Clavien Miège	62
Frankreich/France	Domaines Ott «Château de Selle» Domaines Ott Taradeau	89

ROSÉ WINE (7.5 DL)

R O T W E I N

RED WINE (7.5 DL)

Schweiz/Switzerland	Le Rouge Toni Ottiger Kastanienbaum	78
	Abbaye de Mont rouge Ville de Lausanne	54
	Fin Bec Terre Cave Fin Bec SA Sion	61
	Pinot noir «Passion» Thomas Donatsch Malans	83
	Merlot «Giornico Oro» F. Gialdi SA Mendrisio	65
	Pio della Rocca Adriano Kaufmann Beride	113
Österreich/Austria	Blafränkisch «Heide» Weingut Braunstein Purbach/See	59
Frankreich/France	Domaine de l'Hortus «Grande Cuvée» Jean Orliac Pic Saint Loup	77
	Château Citran Cru bourgeois	67
	Frank Phélan X. Gardinier & Fils, Château Phélan-Ségur	86
	Château Lagrange 3ème grand cru classé	115

R O T W E I N

RED WINE (7.5 DL)

Italien/Italy	Barbera d'Alba «Fisetta» DOC Ciabot Berton Bricco San Biagio	58
	Valpolicella Classico «Ripasso»DOC Azienda Alfredo Buglioni Corrubio di San Pietro	76
	Chianti Classico DOCG Castello di Ama Gaiole in Chianti	92
	Ceppate IGT Roberto Guldener Terrabianca Radda in Chianti	127
	Nero d'Avola «Morgante» Morgante Grotte	54
Spanien/Spain	Syrah/Cabernet «Abadal Reserva 3.9» Bodegas Masies Avinyo	75
	Rioja «Viñas de Gain» Bodegas Artadi Laguardia	75
	Valduero Reserva Bodegas Valduero Gumiel del Mercado	88
Chile	Carmenère Reserva «Limited Edition» Vitivinicola Pérez Cruz Maipo Valley	58
Australien/Australia	Cabernet Merlot «Treehouse» Salitage Wines Pemberton	65

W E I S S W E I N

WHITE WINE (3/8 FLASCHEN / 3/8 BOTTLES)

Schweiz/Switzerland	Dézaley «l'Arbalète» Chasselas Jean & Pierre Testuz Treytorrens	49
	Bianco Rovere Guido Brivio Tessin	56
Frankreich/France	Chablis «William Fevre» Champs Royaux Burgund	49

R O T W E I N

RED WINE (3/8 FLASCHEN / 3/8 BOTTLES)

Schweiz/Switzerland	Merlot Roncaia Vinattieri Ticinesi Ligornetto	48
Frankreich/France	Château Gruaud Larose 2ème grand cru classé St-Julien	92
	Château Boyd Cantenac 3ème grand cru classé Margaux	69
Italien/Italy	Chianti Classico Castello di Ama Toskana	66
Spanien/Spain	Roda I Reserva doc Bodegas Roda Rioja	85

DESSERT WEIN

DESSERT WINE (7.5 DL)

Schweiz/Switzerland

Elixir
Hammel SA Rolle | Waadt

72

Italien/Italy

Moscato d'Asti
Paolo Saracco | Piemont

49

B I E R

Braugold	30cl	8
Hubertus brune	30cl	8
Klosterbräu	30cl	8
Carlsberg	33cl	9
Miller	33cl	9
Erdinger	33cl	9
Heineken	33cl	9
Clausthaler (alkoholfrei / <i>non alcoholic</i>)	33cl	8

B E E R

S Ä F T E

Orangensaft	20cl	8
Tomatensaft	20cl	8
Apfelsaft	30cl	7
Traubensaft rot	20cl	7

J U I C E S

S C H W E P P E S

Bitter Lemon	20cl	7
Gingerale	20cl	7
Tonic Water	20cl	7

M I N E R A L W A S S E R

MINERAL WATER

Mit Kohlensäure / *sparkling*

Knutwiler	33cl	7
Knutwiler	50cl	8
Perrier	33cl	7
San Pellegrino	50cl	8

Ohne Kohlensäure / *still*

Knutwiler	33cl	7
Knutwiler	50cl	8
Evian	25cl	7
San Pellegrino Panna	50cl	8

S Ü S S G E T R Ä N K E

SOFT DRINKS

Coca Cola	33cl	7
Coca Cola Light	33cl	7
Sprite	33cl	7
Rivella Rot Blau Grün	33cl	7
Fanta Orange	33cl	7
Flauder Holunderblüten	33cl	7

K A F F E E & T E E

COFFEE & TEA

Kaffee Creme <i>Coffee cream</i>	6
Espresso	6
Cappuccino	7
Latte Macchiato	7
Portion Kaffee oder Tee <i>Portion coffee or tea</i>	8

Gerne servieren wir sämtliche Kaffeevariationen auch koffeinfrei
The entire selection of coffee is also available caffeine-free

Sämtliche verarbeiteten Lebensmittel werden mit grösster Sorgfalt von unserem Küchenchef ausgewählt und zubereitet - fragen Sie unseren Gastgeber für detaillierte Produktinformationen oder verlangen Sie unsere Herkunftsbeschreibung

Preise sind in Schweizer Franken und inkl. MWST

All Ingredients have carefully been selected and prepared by our Chef. Upon request, we will be happy to provide detailed product information

Prices are in Swiss Francs and include VAT