

LES HORS D'ŒUVRES

Salade de homard canadien avec truffes, haricots verts	84
Oeuf de caille au caviar et dressing au Sherry ^{B. C. D. O.} <i>Kanadischer Hummersalat mit Trüffel, grünen Bohnen, Wachtel Ei mit Kaviar und Sherry Dressing</i> Canadian lobster salad with truffle, green beans, quail egg with caviar and Sherry dressing	
Tartare de loup de mer à l'avocat avec vinaigrette de pommes vertes et coriandre ^{D. M. O.}	45
<i>Wolfsbarsch Tartar mit Avocado und grüner Apfel-Koriander Vinaigrette</i> Seabass tartar with avocado and green apple-coriander vinaigrette	
Burrata et tomates arc-en-ciel, huile d'olive vierge parfumée au citron ^{G.}	35
<i>Burrata mit Regenbogentomaten, «Extra Vergine» Olivenöl mit Zitrone parfümiert</i> Burrata with rainbow tomatoes and extra virgin olive oil perfumed with lemon	
Carpaccio de filet de bœuf aux cèpes, parmesan et truffes, huile d'olive et herbes fraîches ^{G. H.}	65
<i>Carpaccio vom Schweizer Weiderind mit Steinpilzen, Parmesan und Trüffel, Olivenöl und frischen Kräutern</i> Carpaccio from Swiss grass-fed beef with porcini mushrooms, Parmesan, truffle, olive oil and fresh herbs	
Terrine de foie gras maison avec son compressé de melon au Sauternes et son pain brioché ^{A. E. O.}	58
<i>Hausgemachte Foie Gras Terrine, in Sauternes eingelegte Melone und Brioche</i> Home-made foie gras terrine with Sauternes-scented melon and brioche	
Saumon norvégien fumé maison avec garniture classique ^{A. C. D. G.}	42
<i>Hausgeräucherter Norwegischer Lachs mit klassischen Beilagen</i> Home-smoked Nordic salmon with classic garnish	
Cœur de saumon «Royal» avec salade de fenouil aux agrumes et sauce à la moutarde de Dijon ^{D. M.}	55
<i>Baliklachs «Royal» mit Fenchelsalat, Zitrusfrüchten und Dijon-Senfsauce</i> Balik salmon «Royal» with fennel salad, citrus fruit and Dijon mustard sauce	
Gâteau de quinoa en deux couleurs avec avocat, concombre, feta et vinaigrette de moutarde de figue ^{G.}	35
<i>Zweierlei Quinoa mit Avocado, Gurke, Feta und Feigensenf-Vinaigrette</i> Quinoa two-ways with avocado, cucumber, feta and fig-mustard dressing	
Salade estivale «Palace» aux crevettes géantes ^{B. M. L.}	52
<i>«Palace» Sommersalat mit Riesencrevetten</i> «Palace» summer salad with prawns	
Caviar Oscietre «Palace» (50g), garniture classique et blinis ^{A. C. D. G.}	300
<i>Oscietra Kaviar «Palace» (50g) mit klassischer Beilage und Blinis</i> Oscietra Caviar »Palace« (50g) with classic garnish and blinis	

LES SOUPES

Potage de légumes de saison ^{A. L.} <i>Sommerliche Gemüsesuppe</i> Summer vegetable soup	28
Oxtail de bœuf aux perles de légumes et ses ravioles <i>Ochsenschwanzsuppe mit Gemüse Perlen und Ravioli</i> Oxtail soup with vegetable pearls and ravioli	32
Crème de petits pois et croûtons Melba ^{A. G. L.} <i>Grüne Erbsen Crèmesuppe mit Melba Croûtons</i> Green pea cream soup with Melba croûtons	32

LES PATES ET RISOTTO

Tortelli de volaille avec ricotta et beurre à la truffe d'été ^{A. C. G.} <i>Geflügel Tortelli mit Ricotta und Sommertrüffel-Butter</i> Tortelli with chicken, ricotta and summer truffle butter	42
Taglierini à la sauce crémeuse au safran avec courgettes ^{A. C. E. G.} <i>Taglierini mit Safran-Crème-Sauce und Zucchini</i> Taglierini with saffron cream sauce and zucchini	38
Risotto aux tomates confites, burrata et crevettes sautées ^{A. C. E. L. R.} <i>Risotto mit confierten Tomaten, Burrata und gebratenen Scampi</i> Risotto with tomato confit, burrata and seared prawns	48
Risotto d'orge au safran, poireau fumé et champignons chinois ^{A. C. E. L. R. Vegan} <i>Gersten Risotto mit Safran, geräuchertem Lauch und asiatischen Pilzen</i> Barley risotto with saffron, smoked leek und Asian mushrooms	42

LES POISSONS

Filet de loup de mer poêlé sur petits pois, oignons et laitue, purée de carottes et gingembre ^{A. B. D. L.} <i>Gebratenes Wolfsbarschfilet, Erbsen, Zwiebeln und Karotten-Ingwer Püree</i> Roasted seabass filet with green peas, onions and carrot-ginger mousseline	72
Filet de dorade avec crevettes sur artichauts Mousseline de pommes de terre au beurre noisette et caviar ^{B. C. D. G. L.} <i>Doraden Filet mit Krevetten, Artischocken, Kartoffel Mousseline, «Beurre Noisette» und Kaviar</i> Dorade filet with shrimps, artichokes, mashed potatoes, «Beurre Noisette» and caviar	80
Filet d'omble chevalier de l'Engadine aux amandes avec risotto d'orge perlé aux légumes ^{A. D. E. G. H. L.} <i>Engadiner Bachsaiblingsfilet mit Mandeln, Gersten-Risotto und Gemüse</i> Lake char filet from Grisons with almonds, barley risotto and vegetables	48

LES VIANDES

- Filet mignon de veau avec sauce blanche à la truffe d'été, asperges et mousseline de pommes de terre** ^{G. L.} 75
Kalbsfilet Mignon mit Sauce Blanche und Sommertrüffel, Spargeln und Kartoffel Mousseline
Veal filet mignon, «Sauce Blanche» with summer truffle, asparagus and potato mousseline
- Coquelet rôti façon Grand-Mère servi en cocotte avec son jus au romarin** ^{A. G. L. O.} 65
Gebratenes Poulet Grossmutter-Art mit Rosmarin Jus in der Cocotte serviert
Grandmother's roasted chicken with rosemary jus served in a cocotte
- Filet de bœuf sauté avec sauce au poivre vert, feuilles d'épinards et galette de semoule** ^{E. G. L. O.} 78
Sautiertes Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce, Blattspinat und Griess-Galette
Sautéed beef filet with green peppercorn sauce, spinach leaves and semolina galette
- Pojarski «Helen Badrutt» avec crème à la truffe, tagliolini au beurre et pois mange-tout** ^{A. C. G. L. O.} 62
Pojarski «Helen Badrutt» mit Trüffel-Crème Sauce, Butter Tagliolini und jungen Erbsen
Pojarski «Helen Badrutt» with truffle-cream sauce, tagliolini and snow peas

LES FLAMBES

- Crevettes géantes flambées au whisky, crème à l'aneth et tomates concassées** ^{A. B. G. O.} 80
Flambierte Riesengarnelen mit Whisky, Dill-Rahmsauce und Tomaten Concassée
Flambéed giant prawns with Whisky, dill-cream sauce and tomato concassée
- Steak Diana avec pommes purées** ^{G. H. L. M.} 84
Steak Diana mit Kartoffelpüree
Steak Diana with mashed potatoes
- Filet de bœuf «Stroganoff» avec riz pilaf** ^{G. L. O.} 84
Rindsfilet «Stroganoff» mit Pilaf Reis
Beef filet «Stroganoff» with Pilaf rice

POUR DEUX PERSONNES

- Cœur de filet de bœuf rôti doucement avec légumes de saison, pommes sautées et sauce à la truffe** ^{A. G. L. O.} 160
Langsam gebratenes Rindsfilet mit Saisongemüse, sautierten Kartoffeln und Trüffel-Crème-Sauce
Slow-roasted beef filet with seasonal vegetables, sautéed potatoes and truffle cream sauce
- Loup de mer cuit au four ou en croûte de sel, sauce méditerranéenne, pommes nouvelles et légumes** ^{D. G. L.} 150
Wolfsbarschfilet im Ofen gebacken oder in der Salzkruste, mediterrane Sauce, neue Kartoffeln und Gemüse
Sea bass baked in the oven or in the salt crust with Mediterranean sauce, new potatoes and vegetables
- Carré d'agneau rôti aux herbes alpines et moutarde, jus au romarin, rösti, artichauts et asperges** ^{A. E. G. L. M.} 145
Gebratenes Lamm Carré in der Senf-Alpenkräuter-Kruste, Rosmarinjus, Rösti, Artischocken und Spargeln
Rack of lamb with mustard-mountain herb-crust, rosemary jus, rösti, artichokes and asparagus