

Speisekarte *Menu*



Teller zum Teilen / *Sharing Plates*

Kürbissuppe / <i>Pumpkin soup</i> 🌿	11.00
mit Mandelmilchschaum <i>with almond milk foam</i>	
Palace Salat 🌿	13.00
Regionale Salatmischung, Gemüse, Kernen, Croûtons, Kresse und Hausdressing <i>Seeland lamb's lettuce, vegetables, seeds, croutons, cress and house dressing</i>	
Auberginen-Caponata / <i>Eggplant Caponata</i> 🌿	14.00
Ricotta Salata und Basilikum <i>Ricotta Salata and Basil</i>	
Randenhummus / <i>Beetroot hummus</i> 🌿	13.00
Sesam und Kräuteröl <i>Sesame and herb oil</i>	
Arancino mit Fleischragout / <i>Arancino with meat ragout</i>	19.00
Cherrytomaten und Büffelmozzarella <i>Cherry tomatoes and buffalo mozzarella</i>	
Swiss Lachs-Carpaccio / <i>Swiss salmon carpaccio</i>	22.00
Hausgebeizter Schweizer Lachs mit Mango und Amalfi Zitrus-Perlen <i>Home-brined Swiss salmon with mango and Amalfi citrus pearls</i>	
Ringgenberger Egli-Tatar / <i>Ringgenberger perch tartare</i>	24.00
Ringgenberger Egli, gelbe Tomatencoulis und Kräuter <i>Ringgenberger perch, yellow tomato coulis and herbs</i>	

Empfehlung des Küchenchefs / Chef's recommendation

Linguine mit Gambero Rosso / <i>Linguine with Gambero Rosso</i>	36.00
mit einem Gambero und seinem Tatar, einer reduzierten Gambero-Rosso-Bisque und Knoblauchsauce <i>with a Gambero and its tartare, a reduced Gambero Rosso bisque and garlic sauce</i>	
Mürrener Bergkäse-Kürbis-Ravioli / <i>Mürren mountain cheese and pumpkin ravioli</i> 🌿	38.00
mit Schwarze Trüffelbutter <i>with black truffle butter</i>	
Balfegó Thon Tataki	44.00
mit Orangen-Fenchel-Salat und Salsa Ponzu <i>with orange-fennel salad and salsa ponzu</i>	

Warme Spezialitäten / *Warm Delights*

Swiss Angus Côte de Boeuf	69.00
serviert mit Saisongemüse, Kartoffelgratin und eigener Jus <i>served with seasonal vegetables, potato gratin and its own jus</i>	
Palace Burger	29.00
Schweizer Rindfleisch, Tomaten, karamellierte Zwiebel, Bärner regiofrites dazu: Coleslaw, Speck, Käse, Spiegelei – je + CHF 3.00 <i>Swiss beef, tomatoes, caramelized onion, regional french fries</i> <i>add: coleslaw, bacon, cheese, fried egg + CHF 3.00 each</i>	
Geschmorte Kalbsbäggli / <i>Braised veal patties</i>	49.00
mit cremiger Polenta und Saisongemüse <i>with creamy polenta and seasonal vegetables</i>	
Wolfsbarsch in Kräuterkruste / <i>Sea bass in a herb crust</i>	47.00
mit Artischocken und Bratkartoffeln <i>with artichokes and fried potatoes</i>	
Aubergines fondantes / <i>Eggplants fondantes</i> 🌿	34.00
Sous-vide gegarte Aubergine, Peperoni-Coulis und Mandelkäse <i>Sous-vide cooked eggplant, pepperoni coulis and almond cheese</i>	

Desserts

zum Teilen / to share	Single	Duo	Trio
Banana-Baileys-Crème Brûlée / Banana and baileys crème brûlée serviert mit hausgemachtem Basilikum-Sorbet <i>served with homemade basil sorbet</i>	8.00	14.00	19.00
Tiramisu 2.0 Reinterpretation von klassischem Tiramisu <i>Reinterpretation of classic tiramisu</i>	8.00	14.00	19.00
Apfelküchlein / Small Apple tart mit Zitrus-Vanillesauce <i>with citrus-vanilla sauce</i>	8.00	14.00	19.00
Mille-feuille mit Büffelricotta und Birnen <i>with buffalo ricotta and pears</i>	8.00	14.00	19.00
Käseauswahl / Selection of cheeses aus der Region <i>from the region</i>			20.00
Tageskuchen / Cake of the day Unsere Servicemitarbeitenden informieren Sie gerne über unser tagesaktuelles Kuchenangebot. <i>Our service staff will be happy to inform you about our daily updated cake offer.</i>			10.00
Joghurtglace von der Molkerei Meiringen / Yoghurt ice cream from the Meiringen dairy Vanille, Schokolade, Mocca, Erdbeer, Haselnuss <i>Vanilla, chocolate, mocha, strawberry, hazelnut</i>	pro Kugel / per scoop		4.50
Extraportion Rahm Additional cream			+ 2.00

 = vegetarische Gerichte / vegetarian dishes

Allergien oder Intoleranzen? Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen auf Anfrage gerne Auskunft zu unseren Gerichten.
Allergies or intolerances? Our staff will be happy to provide you with information about our dishes on request.

Deklaration Fisch / Fish declaration

Egli und Lachs: Schweiz
 Gambero Rosso, Wolfsbarsch
 und Thunfisch: EU Wildfang, FAO 37
*Perch and salmon: Switzerland
 Gambero Rosso, sea bass and tuna:
 EU wild catch, FAO 37*

Deklaration Fleisch / Meat declaration

Rind, Kalb und Schwein: Schweiz
Beef, veal and pork: Switzerland

Brot und Backwaren / Bread and baked goods

Schweiz
 Switzerland