

# Speisekarte *Menu*



## Teilen & Geniessen / *Share & savour*

**Kürbissuppe / *Pumpkin soup*** 🌿 11.00

mit Mandelmilchschaum  
*with almond milk foam*

**Palace Salat** 🌿 13.00

Regionale Salatmischung, Gemüse, Kernen, Croûtons,  
Kresse und Hausdressing  
*Regional salad mix, vegetables, seeds, croutons, cress  
and house dressing*

**Auberginen-Caponata / *Eggplant Caponata*** 🌿 14.00

Ricotta Salata und Basilikum  
*Ricotta Salata and Basil*

**Randenhummus / *Beetroot hummus*** 🌿 13.00

Randen-Hummus mit Sesam und Kräuteröl, hausgemachtes Foccacia,  
*beetroot hummus with sesame and herbal oil, homemade foccacia*

**Swiss Lachs-Carpaccio / *Swiss salmon carpaccio*** 22.00

Hausgebeizter Schweizer Lachs mit Mango und Amalfi Zitrus-Perlen  
*Home-brined Swiss salmon with mango and Amalfi citrus pearls*

**Palace Plättli (BeO-Fleisch)** 28.00

Bauernspeck, Schinken, Salami, Würste, Trockenfleisch und Alpkäse  
*Farmhouse bacon, ham, salami, sausages, dried meat and  
Alpine cheese*

**Hobelkäse Plättli / *Sliced cheese*** 20.00

aus der Region  
*from the region*

**Portion Bärner regiofrites / *Regional French Fries*** 🌿 9.00

**Portion Süsskartoffel Frites / *Sweet Potatoe Fries*** 🌿 11.00



## Warme Spezialitäten / *Warm Delights*

### **Homemade Palace Burger** 32.00

BEObeef Rindfleisch, Tomaten, karamellierte Zwiebel, Bärner regiofrites, Coleslaw, Speck, und Käse

*BEObeef, tomatoes, caramelized onion, regional french fries, coleslaw, bacon and cheese*

### **Palace Club Sandwich** 29.00

Pouletbrust, Ei, Bärner Speck, serviert mit Bärner regiofrites

*Chicken breast, egg, regional bacon, served with regional French Fries*

### **Fish and Chips** 27.00

Zanderknusperli serviert mit Bärner regiofrites

*Crispy Zander served with regional French Fries*

### **Linguine all'arrabbiata** 🌿 22.00

mit hausgemachter leicht pikanter Tomatensauce

*with homemade slightly spicy tomato sauce*



# Süsse Versuchung / *Sweet Temptations*

Eins ist Keins, zwei als Dessert, drei zum Teilen  
*one if you do not want to have dessert,  
two is a good finisher, three you could share*

Single Duo Trio  
6.00 11.00 15.00

## Tiramisu

Reinterpretation von klassischem Tiramisu  
*Reinterpretation of classic tiramisu*

## Apfelküchlein / *Small Apple tart*

mit Zitrus-Vanillesauce  
*with citrus-vanilla sauce*

## Mille-feuille

mit Büffelricotta und Birnen  
*with buffalo ricotta and pears*

## Käseauswahl / *Selection of cheeses*

20.00

aus der Region  
*from the region*

## Tageskuchen / *Cake of the day*

10.00



Unsere Servicemitarbeitenden informieren Sie gerne über unser tagesaktuelles Kuchenangebot.

*Our service staff will be happy to inform you about our daily updated cake offer.*

**Glace Carte d'Or / Ice cream Carte d'Or** pro Kugel / per scoop 4.50

Vanille, Schokolade, Mocca, Erdbeer, Haselnuss  
*Vanilla, chocolate, mocha, strawberry, hazelnut*

**Extraportion Rahm** + 2.00  
**Additional cream**

 = 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, Sardinen, Wolfsbarsch  
und Thunfisch: EU Wildfang, FAO 37

*Perch and salmon: Switzerland  
Gambero Rosso, sardines, 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