



Herzlich willkommen in der HALL

Welcome to the HALL

Die Freude am Leben in den Bergen, echte Freundschaften und ein starkes Miteinander prägen den Geist unseres einzigartigen Hauses. Dieses Gefühl möchten wir auch an unsere Gäste weitergeben – mit Begeisterung, Tag für Tag. In der unvergleichlichen Atmosphäre unserer Palace HALL hinterlässt unser Küchenteam kulinarische Spuren, ganz nach dem Motto „global denken, lokal handeln“. Saisonalität und Regionalität kombiniert mit internationalen Techniken stehen im Fokus. In Zusammenarbeit mit sorgfältig ausgewählten Produzent:innen aus der Region entstehen Gerichte, die die alpine Umgebung widerspiegeln – frisch, hausgemacht, ausgewogen und mit Liebe zum Detail.

E Gueta wünscht das MÜRREN PALACE Team!

The joy of life in the mountains, true friendships, and a strong sense of community characterize the spirit of our unique hotel. We would like to pass on this feeling to our guests as well – with enthusiasm day after day.

In the incomparable atmosphere of our Palace HALL, our kitchen team leaves its gastronomic footprints in line with the philosophy “think globally, act locally.” Seasonality and regionality combined with international techniques are in focus. In collaboration with local producers, we create dishes that reflect the alpine surroundings – fresh, homemade, balanced, and prepared with great attention to detail.

THE MÜRREN PALACE Team wishes bon appétit!

Chef's Überraschungs-Menü aus unserer à la carte Karte

Chef's Surprise Menu from our à la carte menu

3-Gänge-Menü 3 – Course Menu	80
3-Gänge-Menü Vegi 3 – Course Menu Vegi	68
5-Gänge-Menü 5 – Course Menu	115
5-Gänge-Menü Vegi 5 – Course Menu Vegi	100



Speisekarte *Menu*

Zum Starten | *To Start With*

- Gerösteter Mini-Lattich | *Roasted baby gem lettuce*** ✓ 19
Gefüllt mit Kimchi – Brot-Espuma – Kräutervinaigrette
Filled with Kimchi – Bread Espuma – Herbs Vinaigrette
- Lauwarm servierter weisser Spargel mit Zitrus-Hollandaise |** 24
Lukewarm white asparagus with citrus hollandaise ✓
Mit Salzkartoffeln +5 CHF
With boiled potatoes +5 CHF
Mit Bauernschinken vom Thurgauer Apfelschwein +7 CHF
With farmhouse ham apple-fed pork from Thurgau +7 CHF
- Vitello Trotato** 30
Sous-vide gegartes Kalbfleisch – Kapern – Sauce von geräucherter Forelle –
Grindelwalder Bergkäse – Brioche
*Sous-vide veal – Capers – Smoked trout sauce – Mountain cheese from
Grindelwald – Brioche*
- Gebeizte Bremgartner Lachsforelle |** 28
Cured Bremgarten salmon trout
Cremiger Haselnuss Sud – Farbige Krautstiele – Furikake
Creamy hazelnut broth – Colorful chard stalks – Furikake
- Pilz-Consommé | *Mushroom consommé*** ✓ 27
Hausgemachte Ravioli del Plin degli Chef Giuseppe & Lorenzo –
Eingelegte Pilze
*Homemade ravioli del Plin degli Chef Giuseppe & Lorenzo –
Pickled mushrooms*
- Tagespasta aus kleiner Manufaktur |** 26
Artisanal pasta of the day ✓
Bärlauchpesto – Belper Knolle
Wild garlic pesto – Belper Knolle



Warme Spezialitäten | *Warm Delights*

Rund um das Berner Huhn |

60 p.P.

All around the Bernese Chicken

Auf Heu dry aged Pouletbrust, am Knochen gebraten – Gefüllte Poulet Keule
"alla cacciatora" – Kartoffelstock mit Knoblauchnote – Pommery Senf velouté
*On hay dry aged chicken breast, Roasted on the bone – Filled chicken drumstick
"alla cacciatora" – Mashed potatoes with a hint of garlic – Pommery mustard
velouté*

Erhältlich ab 2 Personen | *Available from 2 people*

Mindestens 30 Minuten Wartezeit | *expect minimum 30 minutes waiting time*

Sanft gegarter Brüggli–Saibling |

48

Gently cooked Brüggli char

Frühlingskartoffel–Ragout – Champagne–Beurre–Blanc – Kräutersalat
Spring potato ragout – Champagne beurre blanc – Herb salad

Glasierte Thurgauer Apfelschweinebacke |

44

Glazed apple-fed pork cheek from Thurgau

Kartoffelpüree – Karotten – Gepufftes Getreide – Kerbel
Mashed Potatoes – Carrots – Puffed grains – Chervil

Tagespasta aus kleiner Manufaktur |

35

Artisanal pasta of the day ✓

Bärlauchpesto – Belper Knolle
Wild garlic pesto – Belper Knolle

Champagner Risotto ✓

35

Saison Gemüse – Citronette
Seasonal vegetables – Citronette



Süsse Versuchung | *Sweet Temptations*

The Chocolate 21
Schokolade – Sablé – Kardamom – Geräucherter Cappuccino
Chocolate – Sablé – Cardamom – Smoked cappuccino

Frühlings–Meringue | *Spring meringue* 16
Mit Rhabarber Texturen | *With Rhubarb textures*

Tiramisu al bicchiere 13

Les délices de David
Tagesangebot unseres Pâtissiers – Preis je nach Kreation
Daily special from our pastry chef – Price varies by creation

Hausgemachte Ice Cream pro Kugel / per scoop 6

Schokolade & Wacholder* | *Chocolate & Juniper**
Berg-Heu* | *Alpine hay**
Waldbeeren & Fichtennadeln | *Wild berries & spruce needles*
Gebackener Apfel | *baked apple*

*Aus Bergmilch von der Molkerei «Eigermilch» | *Made with mountain milk from the dairy «Eigermilch»*

Extra Portion Schlagrahm | *Additional whipped cream* +1.50

 = 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.