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**

Alle Preise sind in CHF inkl. MWST / *All prices are in CHF incl. VAT*

Speisekarte *Menu*

Zum Starten | *To Start With*

Dry aged Rindstartar in einem Brioche | 18 pro Stück
Dry aged Beef Tartare in a Brioche Bun *per piece*
Zitrusmayonnaise – Frische Kräuter
Citrus mayonnaise – Fresh herbs

Wurzelgemüsesalat in verschiedenen Texturen | 23
Root vegetable salad with varied textures
Haselnuss Hollandaise
Hazelnut Hollandaise

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

Schweizer Lachsforelle hausgeräuchert mit Tannenholz | 27
Swiss salmon trout smoked inhouse with fir wood
Karottensud – Citrus - Dill
Carrot jus – Citrus – Dill

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

Hausgemachte Spaghetti alla chitarra | 29
Homemade Spaghetti alla chitarra
Rahmsauce – Hobelkäse – Schwarzer Trüffel
Creamsauce – Shaved cheese – Black truffle

Alle Preise sind in CHF inkl. MWST / *All prices are in CHF incl. VAT*

Warme Spezialitäten | *Warm Delights*

Rund um das Perlhuhn | **65 p. P.**
All around the Guinea fowl
Dry aged Perlhuhn Brust, am Knochen gebraten – Geschmorte Keule mit Kartoffeln und Kräutern verfeinert – Perlhuhn velouté
Dry aged Guinea fowl breast, roasted on the bone – Stewed drumstick with potatoes and herbs – Guinea fowl velouté

Erhältlich ab 2 Personen | *Available from 2 people*
Mindestens 30 Minuten Wartezeit | *Minimum 30 minutes waiting time*

Sanft gegarter Brüggli-Saibling | **48**
Gently cooked Brüggli char
Frühlingskartoffel-Ragout – Champagner 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

Hausgemachte Spaghetti alla chitarra | **39**
Homemade Spaghetti alla chitarra
Rahmsauce – Hobelkäse – Schwarzer Trüffel
Cream sauce – Shaved cheese – Black truffle

Kürbis Risotto | *Pumpkin Risotto* **30**
Schwarzer Knoblauch
Black Garlic

Alle Preise sind in CHF inkl. MWST / *All prices are in CHF incl. VAT*

Süsse Versuchung | *Sweet Temptations*

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

Vanille crémeux | *Vanilla crémeux* 17
Birnen in verschiedenen Texturen – Knusprige Gavottes
Pears in various textures – Crunchy gavottes

Tiramisu al bicchiere 13

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

Hausgemachte Glacé | *Homemade 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»** | M*ade 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.

Alle Preise sind in CHF inkl. MWST / *All prices are in CHF incl. VAT*