

**PALACE GOLDEN OSCIETRA
CAVIAR SELECTION (50GR)**

—
Blinis and traditional garnishes
Golden Oscietra Caviar selection "Palace"
Blinis and traditionell serviert
300



**TSARSKAYA OYSTERS N°2
(6pcs)**

Sauce mignonette, rye bread and butter
54

**TSARSKAYA AUSTERN N°2
(6 Stück)**

Sauce Mignonette, Roggenbrötli und Butter
54

LIGHT BITES

"LA GRANDE" (FOR TWO)41
Buffalo Burrata on roasted tomato,
black truffle, rucicola, lemon condiment
*Büffel-Burrata mit gegrillter Tomate,
Périgord Trüffel, rucicola und Zitronen-Vinaigrette*

LOBSTER SALAD / ROMANA SALAT82
Heart of Boston lettuce, poached Maine lobster,
apple, avocado, tomato, vinaigrette crustacé
*Pochierter Maine lobster, Apfel, Avocado,
Tomate, Krustentier Vinaigrette*

WINTER SALAD / WINTER SALAT28
Quinoa and red lentils salad with a mix of
cooked and raw vegetables and roots
*Quinoa und Rote Linsensalat, gekochtes
und rohes Gemüse und Wurzelgemüse*

**"LA PLANCHE" MONTAGARDE /
PARADISO PLÄTTLI**60
Cold cut of the valley, cheese and terrines
*Dünn aufgeschnittenes Trockenfleisch,
regionale Käse & Terrinen*

**BLACK TRUFFLE "CROQUE FONDUE" /
"CROQUE FONDUE PÉRIGORD"**42
Baked ham croque monsieur,
white wine fondue cheese, black truffle
*Croque Monsieur überbacken mit Schinken,
Paradiso cheese fondue mix, Périgord Trüffel*

SOUPS

**PUMPKIN AND CHESTNUT VELOUTÉ /
VELOUTÉ VON KÜRBIS UND KASTANIE**.....42
Soft cream and pumpkin oil
Weiche sahné und Kürbiskernöl

RAMEN NOODLE / HAUSGEMACHTE RAMEN45
Slow cooked pork belly, soft-boiled egg, scallion
and Wakame - Miso or Spicy
*Schweinebauch niedergegart, weichgekochtes Ei,
Lauchzwiebel und Wakame - Miso oder Scharf*

**SOUPE À L OIGNON /
ÜBERBACKENE ZIEBELSUPPE**.....32
Poached foie gras and Gruyère croutons
Pochierte Gänsteleber und Gruyere-Croutons

DESSERT

APPLE CRUMBLE / APFELCRUMBLE15
Served in pan, flambé Calvados
mit Calvados flambiert

MONT BLANC15
Vermicelle chestnut and Chantilly tart
Vermicelles mit Rahmtarte

FONDUE

TRADITIONAL FONDUE.....60
*Exklusiver Paradiso
Mix der Sennerei Pontresina*

CHAMPAGNE FONDUE64
*Exklusiver Paradiso Champagner
Mix der Sennerei Pontresina*

BLACK TRUFFLE FONDUE72
*Exklusiver Paradiso Trüffel
Mix der Sennerei Pontresina*

PASTA / RISOTTO

**PAPPARDELLE AU SAUTOIR /
PAPPARDELLE SAUTIERT**40
Veal ragout e gremolata (served in the casserole)
Kalbsragout und Gremolata

MEZZE MANICHE "CACIO E PEPE"42
With black truffle (white truffle in season)
Käse und Pfeffer" mit Périgord Trüffel

PORCINI RISOTTO / STEINPILZ RISOTTO38
Veal jus and caramelised onions
Kalbsjus und karamellierte Zwiebeln

MAINS

DRY AGED ANGUS BEEF BURGER (200 GR)42
French fries, port-glazed caramelized onions,
cheddar cheese, bacon
*Ostschweizer Pommes Frites, mit Portwein
karamellierte Zwiebeln, Cheddar, Speck*

(Plant-based "Beyond Meat" patty Available).....42
*Alternative auch Pflanzenbasiertes Menü
"Beyond Meat"-Fleisch-Patty*

"LOBSTER ROLL" / HUMMER ROLLE54
Soft milk bread, seaweed buttered lobster, green
apple, celery, cabbage, iceberg lettuce, spicy mayo
*Milchbrötli, mit Seegrad gebutterter Hummer, grüner
Apfel, Sellerie, Kohl, Eisbergsalat, scharfe Mayo*

**PLANCHA MARINATED BLACK TIGER PRAWNS/
MARINIERTE BLACK TIGER GARNELEN
VON DER PLANCHA**60
(+ 1 side)
Romesco sauce, lime and pepperoncino
Romesco Sauce, Limette und Chili

**ROASTED SPRING CHICKEN "À LA MOUTARDE" /
MISTKRATZERLI MIT SENFSAUCE**41
Rosemary jus / Rosmarinjus (+ 1 side)

**EMINCÉ DE VEAU ENGADINOISE /
KALBSGESCHNETZELTES ENGADINER ART**62
Spätzle and creamy ceps
Spätzle und Rahmpilze

**TURBOT MEUNIÈRE STYLE /
STEINBUTT MÜLLERIN ART**68
Grenobloise sauce (+ 1 side)

"STEAK FRITES" / SCHWEIZER RIBEYE66
Swiss ribeye steak, French fries,
heart of sucrine lettuce, béarnaise
Ostschweizer Pommes Frites

SURF AND TURF "PARADISO"250
(for two)
Angus Chateaubriand and grilled Lobster
Roasted winter vegetables, French fries
Green pepper sauce, béarnaise
*Chateaubriand vom Angus Rind
mit ganzem gegrillten Hummer
Gebratenes Winter-Gemüse, Ostschweizer
Pommes Frites, Sauce Bearnaise mit grünem Pfeffer*

SIDE DISHES

12

French fries / Ostschweizer Pommes Frites

Miso corn on the cobb / Miso-Maiskolben

Creamy spinach / Cremiger Spinat

Green lettuce / Gemischter Salat
mit Balsamico oder French-Dressing

Potato mousseline / Kartoffelmousseline

Caponata

KAISERSCHMARRN29
(for two)
Plum compote, vanilla ice cream
Zwetschgenröster, Vanille Glace

**ICE CREAM AND SORBET /
AUSWAHL VERSCHIEDENER GLACE**5