

**GOLDEN OSCIETRA CAVIAR
RÉSERVE DU PALACE
(50GR)**

—
blinis, traditional garnishes
blinis, traditionelle beilagen
190



**TSARSKAYA OYSTERS N°2
TSARSKAYA AUSTERN N°2
(6pcs / 6 Stück)**

—
Sauce mignonette, rye bread and butter
Sauce Mignonette, Roggenbrötli und Butter
54

APPETIZERS

**“LA GRANDE” BUFFALO BURRATA
“LA GRANDE” BÜFFEL-BURRATA**.....55
(for two / zum teilen)
roasted tomato, black truffle, ruccola,
lemon condiment
*gegrillte tomaten, périgord trüffel,
ruccola, zitronen-vinaigrette*

**PARADISO LOBSTER SALAD
PARADISO HUMMER SALAT**.....82
poached maine lobster, avocado, tomato
heart of boston lettuce, apples, crustacean-vinaigrette
*pochierter maine hummer, römersalat
avocado, tomaten, apfel, krustentier-vinaigrette*

WINTER SALAD / WINTER SALAT32
Quinoa, red lentil salad cooked
and raw vegetables and roots
*quinoa und rote linsen gemüse und
wurzelgemüse gekocht und roh*

**“LA PLANCHE” MONTAGNARDE
PARADISO PLÄTTLI**52
Cold cut of the valley, cheese and terrines
*engadiner trockenfleisch-spezialitäten
regionale käse, terrinen*

**BLACK TRUFFLE CROQUE FONDUE
PÉRIGORD «CROQUE FONDUE**42
baked porchetta croque-monsieur
paradiso fondue cheese, black truffle
*porchetta croque-monsieur
paradiso fondue käse, schwarzer trüffel*

LOBSTER ROLL / HUMMER ROLL.....54
soft hot dog bun, seaweed buttered lobster, green apple
celery, iceberg lettuce, crispy onion and spicy mayo
*hot dog bun, hummer mit algenbutter, grüner apfel
sellerie, eisbergsalat, frittierte zwiebel und scharfe mayo*

SOUPS

**PUMPKIN AND CHESTNUT VELOUTÉ /
VELOUTÉ VON KÜRBIS UND KASTANIE**.....24
Soft cream and pumpkin oil
Weiche sahné“ und Kürbiskernöl

RAMEN NOODLE / RAMEN NUDEL SUPPE.....45
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

SIDE DISHES

French fries / Pommes Frites.....12
Miso corn on the cobb / Miso-Maiskolben.....12
Creamy spinach / Cremiger Spinat.....12
Mixed salad / Gemischter salat.....12
Potato mousseline / Kartoffel mousseline.....12
Caponata.....12

BLACK TRUFFLE SPECIALTIES

TRUFFLE TAGLIOLINI
78

PINSA ROMANA
porchetta, burrata and truffle
110

POTATO & SCAMPI / KARTOFFEL & SCAMPI
Smoked potato cream, scampi and truffle
geräucherte kartoffel creme, scampi und trüffel
88

ADDITION
Black truffle 9 per gram

FONDUE

**GLACIER FONDUE/
GLETSCHER FONDUE**.....48 p.p
paradiso special edition moitié-moitié
ripened engadine mountain cheese
*paradiso spezialmischung moitié-moitié,
gereifter engadiner bergkäse*

**CHAMPAGNE FONDUE / CHAMPAGNER
FONDUE**.....58 p.p
paradiso special edition moitié-moitié
ripened engadine mountain cheese
*paradiso spezialmischung moitié-moitié,
gereifter engadiner bergkäse*

**BLACK TRUFFLE FONDUE /
TRÜFFEL FONDUE**.....68 p.p
paradiso special edition moitié-moitié
ripened engadine mountain cheese
*paradiso spezialmischung moitié-moitié,
gereifter engadiner bergkäse*

VEGAN FONDUE / VEGANES FONDUE.....54 p.p
cashew plant based fondue
pflanzliche cashew mischung

PASTA / RISOTTO

**PAPPARDELLE AU SAUTOIR /
KALBSRAGOUT PAPPARDELLE**.....40
veal ragout, gremolata
mit gremolata

DESSERT

APPLE CRUMBLE / APFELCRUMBLE18
flambéed with calvados
mit calvados flambiert

MONT BLANC18
chestnut vermicelles with chantilly cream
vermicelles mit schlagrahm

**PALACE CHOCOLATE CAKE /
PALACE SCHOKOLADENKUCHEN**.....15

MEZZE MANICHE “CACIO E PEPE”.....42
black truffle
schwarzer Trüffel

PORCINI RISOTTO / STEINPILZ RISOTTO.....38
Veal jus, caramelised onions
kalbsjus, karamellierte zwiebeln

MAINS

BLACK TIGER PRAWNS / BLACK TIGER GARNELEN...60
plancha marinated, romesco sauce, lime, pepperoncino
choice of 1 side
*mariniert von der plancha, romesco sauce, limette, chili
auswahl von 1 beilage*

**EMINCÉ DE VEAU ENGADINOISE /
KALBSGESCHNETZELTES ENGADINER ART**.....62
spätzli, creamy ceps /
spätzli, rahmpilze

**ROASTED SPRING CHICKEN À LA MOUTARDE
MISTKRATZERLI SENFSAUCE**45
rosemary jus, choice of 1 side
rosmarin jus auswahl von 1 beilage

**TURBOT MEUNIÈRE STYLE /
STEINBUTT MÜLLERIN ART**68
grenobloise sauce, choice of 1 side
grenobloise sauce, auswahl von 1 beilage

“STEAK FRITES”.....66
Swiss ribeye steak, French fries,
heart of sucrine lettuce, béarnaise
*schweizer ribeye, römersalatherzen
pommes frites, béarnaise*

PALACE BURGER.....58
dry-aged black angus beef, bacon, gruyère cheese
port-glazed caramelised onions, and bbq sauce
*dry-aged black angus rindsfleisch, speck
portweinzwiebeln, gruyère und bbq sauce*

FISH & CHIPS (COD) / MIT KABELJAU.....42
LOBSTER & CHIPS / MIT HUMMER.....82
*battered cod or lobster, french fries
mushy peas, tartare sauce
kabeljau oder hummer, pommes frites
erbsenpüree, tartar sauce*

**SURF AND TURF PARADISO FOR TWO
SURF AND TURF PARADISO FÜR ZWEI**.....250
angus chateaubriand and grilled lobster
roasted winter vegetables, french fries
green pepper sauce, béarnaise
*chateaubriand vom angus rind, gegrillter
hummer gebratenes winter-gemüse,
pommes frites sauce béarnaise*

**ICE CREAM AND SORBET / AUSWAHL
VERSCHIEDENER GLACE**.....5 per scoop

KAISERSCHMARRN25 p.p
plum compote, vanilla ice cream
zwetschgenröster, vanille glace

**LA GRANDE CHOUQUETTE PROFITEROLE FOR TWO
LE GRANDE CHOUQUETTE PROFITEROL FÜR ZWEI**.....35
chocolate, vanilla, «fleur de sel» caramel ice cream
schokolade, vanille, «fleur de sel» karamell glace

Allergens : A Grain with gluten | B Shellfish | C Eggs from chicken | D Fish | E Peanuts | F Soya beans | G Milk from mammal | H Nuts
L Celery | M Mustard | N Sesame seeds | O Sulphur dioxide and sulphites | P Lupin | R Mollusca

Allergene : A Glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier von Geflügel | D Fisch | E Erdnüsse |
F Sojabohnen | G Milch vom Säugetieren | H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf | N Sesam Samen |
O Schwefeldioxid und Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere

All prices are quoted in Swiss Francs and include 7.7% VAT.