



FOOD MENU



STARTERS / APÉRO

BEEF NACHOS

avocado, jalapeño, cilantro, melted cheese, pico de gallo
avocado, jalapeño, koriander, käse, pico de gallo

33

LOBSTER ROLL / HUMMER ROLL

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*

54

POTATO SALAD WITH CAVIAR

KARTOFFELSALAT MIT KAVIAR

crushed potatoes with sour cream, smoked salmon,
pickles, 10g oscietra imperial caviar
*zerstampfte kartoffeln mit sauerrahm
geräucherter lachs, eingelegtes gemüse*

10gr oscietra imperial kaviar

57

CAESAR SALAD / CAESAR SALAT

grilled peri peri spiced chicken (hot)
olive oil croûtons, parmiggiano shavings
*gegrilltes peri peri güggeli (scharf)
olivenöl croûtons, parmesanspäne*

34

LA PLANCHE MONTAGNARDE

PARADISO PLÄTTLI

cold cuts and cheese from the valley
terrines, maggia bread
*engadiner trockenfleisch-spezialitäten
regionale käse, terrinen, maggia brot*

55

POKE BOWL

salmon, kimchi, edamame, wakame, snap peas
avocado, rice, sesame-ponzu dressing
vegan option with tofu
vegan mit tofu

*lachs, kimchi, edamame, wakame, kefe
avocado, reis, sesam-ponzu-dressing*

36

SOUPS

CREAMY GRISONS BARLEY SOUP
BÜNDNER GERSTENSUPPE

23

RAMEN NOODLE SOUP /
RAMEN NUDEL SUPPE

slow-cooked pork belly, soft-boiled egg
scallion and wakame, miso or spicy
*schweinebauch niedergegart, weichgekochtes ei
lauchzwiebel und wakame, miso oder scharf*

45

PASTA

SPAGHETTI NAPOLETANA

tomatoes basil and lemon zest
tomaten, basilikum, zitronenzeste

32

PESTO LINGUINI /
LINGUINI MIT PESTO

basil, garlic, pine nuts
basilikum, knoblauch, pinienkerne

34

PENNE BOLOGNESE

minced beef, tomato
rinds-hackfleisch, tomaten

38

MEZZE-MANICHE CARBONARA

guanciale, egg yolk, pecorino
guanciale, eigelb, pecorino

38

BBQ MAINS

FISH & CHIPS LOBSTER & CHIPS

battered cod or lobster, french fries
mushy peas, tartare sauce
kabeljau oder hummer, pommes frites
erbsenpüree, tartar sauce

42 with cod / *mit kabeljau*
82 with lobster / *mit hummer*

BRATWURST WITH ONION GRAVY BRATWURST MIT ZWIEBELSAUCE

22

ROASTED MARINATED WHOLE SPRING CHICKEN MARINIERTES MISTKRATZERLI

33

GRILLED BLACK TIGER PRAWNS GEGRILLTE BLACK TIGER PRAWNS

romesco sauce, lime, pepperoncino
romesco sauce, limette und chilli

54

PORK SPARERIBS BBQ-STYLE BARBEQUE SPARERIBS VOM SCHWEIN

36

PALACE BEEF BURGER

french fries
pommes frites

42

STEAK FRITES BÉARNAISE STEAK FRITES MIT BÉARNAISE SAUCE

66

SIDE DISHES

CORN ON THE COBB MISO-GLAZED MIT MISO GLASIERTE MAISKOLBEN

12

JACKET POTATOES, SOUR CREAM, CHIVES OFENKARTOFFEL, SAUERRAHM, SCHNITTLAUCH

12

MASHED POTATO MOUSSELINE KARTOFFELPURÉE

12

CAPONATA SICILIANA

12

DESSERTS

FROM THE TROLLEY / *DESSERTWAGEN*

mont blanc
lemon tarte / *zitronen kuchen*
fruit tart
palace chocolate cake
fruit salad

15
per piece
pro stück

APPLE CRUMBLE / *APFEL-CRUMBLE*

15

FRIED MOCHI ICE-CREAM BEIGNETS

FRITTIERTE GLACÉ MOCHI BEIGNETS

15

ICE CREAM AND SORBETS

GLACÉ UND SORBETS

5
per scoop
pro kugel

*For information about allergens or origin of Products,
please contact our team*

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