

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

—  
blinis, traditional garnishes  
blinis, traditionelle beilagen  
300



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

—  
sauce mignonette, rye bread and butter  
sauce mignonette, roggenbrötli und butter  
80

**APPETIZERS**

**“LA GRANDE” BUFFALO BURRATA** 58  
(for two / für zwei)  
roasted tomato, black truffle, rucola, lemon condiment  
*gegrillte tomaten, périgord trüffel  
rucola, zitronen vinaigrette*

**PARADISO LOBSTER SALAD / HUMMER SALAT** 86  
poached maine lobster, avocado, tomato  
heart of boston lettuce, apples, crustacean vinaigrette  
*pochierter maine hummer, lattich  
avocado, tomaten, apfel, krustentier vinaigrette*

**LE BIG POTATO** 135  
oven baked potato filled with smoked salmon  
sour cream and beluga vodka  
30g oscietra imperial caviar, sucrine lettuce  
*ofenkartoffel gefüllt mit geräuchertem lachs  
sour cream, beluga vodka*  
30gr oscietra imperial caviar, nüsslisalat  
additional caviar per quenelle (30g)  
*zusätzliche caviar-nocke (30gr)* 120

**FOIE GRAS SALAD / GÄNSELEBER SALAT** 52  
sucrine lettuce, walnuts sauce, smoked duck  
sautéed foie gras, marinated cherries  
*nüsslisalat, walnuss sauce, geräucherte ente  
sautierte gänseleber, marinierte kirschen*

**WINTER SALAD / WINTER SALAT - VEGAN** 34  
quinoa, red lentil salad  
cooked and raw vegetables and roots  
*quinoa, rote linsen salat  
gekochtes und rohes wurzelgemüse*

**“LA PLANCHE” MONTAGNARDE** to share  
**PARADISO PLÄTTLI** zum teilen 58  
cold cuts from the valley with cheese and terrines  
duck rillettes, magna bread  
*engadiner trockenfleisch spezialitäten  
mit regionalem käse und terrinen  
enten rillettes, magna brot*

**BLACK TRUFFLE CROQUE FONDUE** 45  
baked porchetta croque monsieur  
paradiso fondue cheese, black truffle  
*porchetta croque monsieur  
paradiso fondue käse, schwarzer trüffel*

**SOUPS**

**PUMPKIN AND CHESTNUT VELOUTÉ  
VELOUTÉ VON KÜRBIS UND KASTANIE** 26  
soft cream cheese and pumpkin oil  
*doppelrahm und kürbiskernöl*

**VIETNAMESE PHO / VIETNAMESISCHE PHO** 45  
rice noodles and beef strips, bean sprouts  
bok choy, thai basil, coriander, fresh chili and lime  
*reisnudeln und rindfleischstreifen, bohnenprossen  
bok choy, thai basilikum, frische chilli und limette*

**SOUPE À L'OIGNON / ÜBERBACKENE ZWIEBELSUPPE** 34  
poached foie gras, gruyère croutons  
*pochierte gänseleber, gruyère croûtons*

**SIDE DISHES**

french fries / ostschweizer *pommes frites* 12  
miso corn on the cobb / *miso maiskolben* 12  
creamy spinach / *cremiger spinat* 12  
potato mousseline / *kartoffel mousseline* 12  
grilled vegetables / *grill gemüse* 12  
green lettuce / *grüner salat* 12

**BLACK/WHITE  
TRUFFLE SPECIALTIES**

**TRUFFLE TAGLIOLINI  
TRÜFFEL TAGLIOLINI**  
75/125

**PINSA ROMANA**  
porchetta, burrata and truffle  
porchetta burrata und trüffel  
110 /240

**SCALLOPS AND TRUFFLE SALAD  
JAKOBSMUSCHEL UND TRÜFFEL SALAT**  
seared scallops, black truffle vinaigrette  
and baby leaf lettuces  
*gebratene jakobsmuscheln  
schwarzer trüffel vinaigrette, baby leaf salat*  
115/165

**ADDITION**  
black truffle 9 per gram  
white truffle 20 per gram

**FONDUE** as of two persons / *ab zwei personen*

**PARADISO FONDUE  
PARADISO FONDUE** 48 p.p  
paradiso special edition  
matured engadine mountain cheese  
*paradiso spezial edition  
gereifter engadiner bergkäse*

**CHAMPAGNE FONDUE  
CHAMPAGNER FONDUE** 58 p.p  
paradiso special edition  
matured engadine mountain cheese  
*paradiso spezial edition  
gereifter engadiner bergkäse*

**BLACK TRUFFLE FONDUE  
TRÜFFEL FONDUE** 72 p.p  
paradiso special edition  
matured engadine mountain cheese  
*paradiso spezial edition  
gereifter engadiner bergkäse*

**VEGAN FONDUE / VEGANES FONDUE** 45 p.p  
cashew plant based fondue  
*pflanzliche mischung auf cashew-basis*

**PASTA / RISOTTO**

**TAGLIATELLE, DEER RAGOUT AND PORCINI  
TAGLIATELLE, REHRAGOUT UND STEINPILZE** 48  
deer ragout, sautéed porcini mushrooms  
tomato, shallot, garlic and thyme  
*rehragout, sautierte steinpilze  
tomate, schallote, knoblauch und thymian*

**MEZZE MANICHE “CACIO E PEPE”** 44  
black truffle, pecorino  
*schwarzer trüffel, pecorino*

**DESSERT**

**APPLE CRUMBLE / APFELCRUMBLE** 19  
flambéed with calvados  
*mit calvados flambiert*

**MONT BLANC** 19  
chestnut vermicelles with chantilly tarte  
*vermicelles mit rahmtarte*

**CAFÉ GOURMAND** 35  
your espresso served with chef's selection pastry  
*espresso serviert mit feinem gebäck*

**RISOTTO BOUILLABAISSE STYLE** 62  
sea bass, sole, prawns  
bouillabaisse broth, saffron  
*wolfsbarsch, seezunge, garnelen  
bouillabaisse brühe, safran*

**MAINS**

**BLACK TIGER PRAWNS  
BLACK TIGER GARNELEN** 65  
plancha marinated, romesco sauce, lime, pepperoncino  
choice of one side  
*mariniert von der plancha, romesco sauce, limette, chilli  
auswahl von einer beilage*

**SALMON TROUT MEUNIERE STYLE  
LACHSFORELLE MÜLLERIN ART** 68  
grenobloise sauce, baby leek, fork crushed potato  
croutons, choice of one side  
*baby lauch, kartoffelstampf, croutons  
auswahl von einer beilage*

**PALACE BURGER** 55  
dry-aged black angus beef (200gr), bacon, gruyère cheese  
port-glazed caramelized onions, bbq sauce  
also plant-based “beyond meat” patty available  
*dry-aged black angus rindfleisch (200gr), speck  
portweinzwiebeln, gruyère, bbq sauce  
auch pflanzenbasiertes “beyond meat” patty möglich*

**ROASTED SPRING CHICKEN À LA MOUTARDE  
MISTKRATZERLI SENFSAUCE** 47  
rosemary jus, choice of one side  
*rosmarin jus, auswahl von einer beilage*

**EMINCÉ DE VEAU ENGADINOISE  
KALBSGESCHNETZELTES ENGADINER ART** 65  
spätzli, creamy ceps  
*spätzli, rahmpilze*

**“STEAK FRITES”** 68  
swiss ribeye steak, french fries  
heart of sucrine lettuce, béarnaise  
*schweizer ribeye, römersalatherzen  
ostschweizer pommes frites, béarnaise*

**VEGETARIAN BIRYANI  
VEGETARISCHES BIRYANI** 46  
chick peas, butternut, eggplant, tofu, spicy tomatoes  
cinnamon and rose flavoured basmati rice, shaved coconut  
*kichererbsen, butternusskürbis, aubergine, tofu  
gewürztomate, basmatireis mit zimt- und rosenaroma  
kokosnuss*

**SURF AND TURF PARADISO FOR TWO  
SURF AND TURF PARADISO FÜR ZWEI** 260  
angus chateaubriand and grilled lobster  
roasted winter vegetables, french fries  
green pepper sauce, béarnaise  
*chateaubriand vom angus rind  
gegrillter hummer, gebratenes wintergemüse  
pommes frites, sauce béarnaise*

**PALACE CHOCOLATE CAKE /  
PALACE SCHOKOLADENKUCHEN** 16

**KAISERSCHMARRN** preparation time - 20min 28 p.p  
plum compote, vanilla ice cream  
*zweischgenröster, vanille glaze*

**LA GRANDE CHOUQUETTE PROFITEROLE FOR TWO  
LE GRANDE CHOUQUETTE PROFITEROL FÜR ZWEI** 38  
chocolate, vanilla, «fleur de sel» caramel ice cream  
*schokolade, vanille, «fleur de sel» karamell glaze*

for information about allergens or origin of products, please contact our team.

all prices are quoted in swiss francs and include 7.7% vat.