



FOOD MENU



STARTERS / APÉRO

OYSTERS

gillardeau oysters n°2 (3pcs)
sauce mignonette, rye bread and butter
gillardeau austern n°2 (3 stück)
sauce mignonette, roggenbrötli und butter
40

LOBSTER ROLL / HUMMER ROLL

soft hot dog bun, seaweed buttered lobster
green apple, celery, iceberg lettuce
crispy onion and spicy mayonnaise
hot dog bun, hummer mit algenbutter
grüner apfel, sellerie, eisbergsalat
frittierte zwiebel, scharfe mayonnaise
58

AVOCADO SALAD

avocado, edamame, orange wedges
lollo salad, radicchio, barolo vinaigrette
avocado, edamame, orangen wedges
lollo salat, radicchio, barolo vinaigrette
32

KING FISH & DILL MISO

seared king fish, dill, miso vinaigrette
red onion, crunchy red radish
king fish gebraten, dill, miso vinaigrette
rote zwiebel, knuspriger roter rettich
39

CAESAR SALAD

grilled peri peri spiced chicken (hot)
olive oil croûtons, parmiggiano shavings
gegrilltes peri peri güggeli (scharf)
olivenöl croûtons, pamesanspäne
36

BEEF NACHOS

avocado, jalapeño, cilantro
melted cheese, pico de gallo
avocado, jalapeño, koriander
käse, pico de gallo
35

STARTERS / APÉRO

LA PLANCHE MONTAGNARDE to share

PARADISO PLÄTTLI zum teilen

cold cuts and cheese from the valley
terrines, duck rillettes, magna bread
*engadiner trockenfleisch spezialitäten
mit regionalem käse & terrinen
enten rillettes, magna brot*

58

POKE BOWL

salmon, kimchi, edamame, wakame, snap peas
avocado, rice, sesame ponzu dressing
vegan option with tofu
*lachs, kimchi, edamame, wakame, kefe
avocado, reis, sesam ponzu dressing
vegan mit tofu*

40 with Tofu / *mit tofu*

45 with salmon / *mit lachs*

LE "PINSE ROMANE"

TARTUFO

*porchetta, burrata and truffle
porchetta, burrata und trüffel
170 white truffle / weisser trüffel
90 black truffle / schwarzer trüffel*

VEGETARIANA

zucchini, aubergine
burrata, garlic oil, basil
*zucchini, aubergine
burrata, knoblauchöl, basilikum*

48

SOUPS

CREAMY GRISONS BARLEY SOUP
BÜNDNER GERSTENSUPPE

26

VIETNAMESE PHO
VIETNAMESISCHE PHO SUPPE

rice noodles, beef strips, bean sprouts, bok choy
thai basil, cilantro, fresh chili and lime
reisnudeln, rindfleischstreifen, bohnsprossen
bok choy, thai basilikum, koriander, frische chili, limette

45

PASTA

SPAGHETTI NAPOLETANA

tomatoes, basil and lemon zest
tomaten, basilikum, zitronenzeste

32

TAGLIATELLE WITH LAMB RAGOUT
TAGLIATELLE MIT LAMM RAGOUT

lamb ragout navarin style
green asparagus, orange zest
lamm ragout navarin style
grüner spargel, orangenzeste

48

PENNE BOLOGNESE

minced beef, tomato
hackfleisch vom rind, tomaten

38

MEZZE-MANICHE CARBONARA

guanciale, egg yolk, pecorino
guanciale, eigelb, pecorino

38

BBQ MAINS

CÔTE DE BOEUF TAGLIATA STYLE

served with rucola, cherry tomatoes
grana padano shavings
jack daniel's gravy
pommes frites (for two)
*serviert mit rucola, kirschtomaten
grana padano, jack daniels sauce
pommes frites (für zwei)*

130

PORK SPARERIBS BBQ-STYLE BARBECUE SPARERIBS VOM SCHWEIN

40

PALACE BEEF BURGER

dry-aged black angus beef (200gr), bacon
gruyère cheese, port-glazed caramelized onions
bbq sauce, french fries
*dry-aged black angus rindfleisch (200gr), speck
portweinzwiebeln, gruyère
bbq sauce, pommes frites*

49

ST. GALLER KALBSBRATWURST WITH ONION GRAVY MIT ZWIEBELSAUCE

26

TUNA STEAK SICILIAN STYLE

sauce vierge with oregano
capers, calamari
baby leaf mixed salad
*sauce vierge mit oregano
kapern, calamari
gemischter baby-salat*

58

MAIN COURSES

ROASTED MARINATED WHOLE SPRING CHICKEN *MARINIERTES MISTKRATZERLI*

38

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*

85 with lobster / *mit hummer*

VEGETARIAN BIRYANI *VEGETARISCHES BIRYANI*

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

46

SIDE DISHES

MISO-GLAZED CORN ON THE COB *MIT MISO GLASIERTE MAISKOLBEN*

12

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

12

GREEN SALAD / MIXED SALAD *GRÜNER SALAT / GEMISCHTER SALAT*

french or italian dressing
französisches oder italienisches dressing

12

GRILLED VEGETABLES *GRILL GEMÜSE*

zucchini, aubergine, bell pepper
zucchini, aubergine, paprika

12

POMMES FRITES

12

DESSERTS

FROM THE TROLLEY / *DESSERTWAGEN*

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

16
per piece
pro stück

APPLE CRUMBLE *APFEL CRUMBLE*

19

YOGHURT / *JOGHURT*

homemade lime yoghurt, orange vanilla jelly
spiced poached strawberries
husgemachter joghurt, orangen vanille gelée
gewürzte und pochierte erdbeeren

19

CHURROS

nutella, vanilla sauce
nutella, vanille sauce

19

ICE CREAM AND SORBETS *GLACÉ UND SORBETS*

7

per scoop
pro kugel