

**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
ruccola, lemon condiment
*gegrillte tomaten, périgord trüffel
ruccola, 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
*ofenkartoffel gefüllt mit geräuchertem lachs
sour cream, beluga vodka*
30gr oscietra imperial caviar
additional caviar per quenelle (30g)
zusätzliche caviar-nocke (30gr) 120

VITELLO TONATO 38
creamy tuna mayonnaise, blooming capres
pickled vegetables
*cremige thunfisch mayonnaise, kapern
eingelegtes gemüse*

SPRING SALAD / FRÜHLINGS SALAT - VEGAN 34
venere rice, spelt, cucumber
tomato, orange, kiwi, lime vinaigrette
*schwarzer reis, dinkel, gurke
tomaten, orange, kiwi, limonen vinaigrette*

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

**GREEN PEA VELOUTÉ
VELOUTÉ VON GRÜNEN ERBSEN** 26
crispy bacon, baby gem lettuce
knuspriger speck, nüsslisalat

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

PARMENTIER VELOUTÉ / KARTOFFEL-LAUCH VELOUTÉ 26
charlotte potatoe & leek soup, herb croutons
charlotte kartoffeln, lauch, kräuter croûtons

SIDE DISHES

french fries / ostschweizer *pommes frites* 12
sautéed green asparagus with gremolata
sautierter grüner spargel mit gremolata 12
creamy spinach / *cremiger spinat* 12
potato mousseline / *kartoffel mousseline* 12
grilled vegetables / *grill gemüse* 12
green lettuce / *grüner salat* 12

BLACK TRUFFLE SPECIALTIES

**TRUFFLE TAGLIOLINI
TRÜFFEL TAGLIOLINI** 75

PINSA ROMANA
porchetta, burrata and truffle
porchetta burrata und trüffel 110

SWISS BEEF CARPACCIO
tenderloin, crispy bread, arugula, creamy brie
rinderfilet, knuspriges brot, rucola, cremiger brie 45
with black truffle
mit schwarzem trüffel 95

ADDITION
black truffle 9 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 WITH LAMB RAGOUT
TAGLIATELLE MIT LAMM RAGOUT** 48
lamb ragout navarin style
green asparagus, orange zest
lamm ragout navarin style
grüner spargel, orangenzeste

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

DESSERT

FRUIT TARTE 19
seasonal fruits with chantilly tart
saisonale früchte mit rahmtarte

CAFÉ GOURMAND to share 35
two espressos served with chef's selection pastry
zwei espresso serviert mit feinem gebäck

YOGHURT/ JOGHURT 19
homemade lime yoghurt, orange vanilla jelly
spiced poached strawberries
*hausgemachter limonenjoghurt, orangen vanille gelée
gewürzte und pochierte erdbeeren*

SAFFRON RISOTTO 52
black tiger prawns, parmesan cheese, lime butter
black tiger garnelen, parmesan, limonenbutter
additional caviar per quenelle (30g)
zusätzliche caviar-nocke (30gr) 120

MAINS

OCTOPUS A LA PLANCHA 72
octopus a la plancha, sautéed broccolini
chorizo aioli
*gegrillter octopus, sautierter wilder brokkoli
chorizo aioli*

**PANKO BREADED TUNA
THUNFISCH IM PANKO-MANTEL** 68
purple cabbage, fennel, tomato concassé
citrus vinaigrette, choice of one side
*blaukraut, fenchel, tomaten concassé
zitronen vinaigrette, 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*

SWISS CÔTE DE VEAU (for two / für zwei) 180
800gr. swiss côte de veau,
mixed vegetables, french fries
green pepper sauce, béarnaise
*800gr. schweizer kalbskotelette
gebratenes gemüse, ostschweizer pommes frites
grüne pfeffer sauce, béarnaise*

SURF AND TURF PARADISO (for two / für zwei) 260
angus chateaubriand and grilled lobster
roasted winter vegetables, french fries
green pepper sauce, béarnaise
*chateaubriand oder tomahawk vom angus rind
gegrillter hummer, gebratenes wintergemüse
pommes frites, sauce béarnaise*

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

**PALACE CHOCOLATE CAKE
PALACE SCHOKOLADENKUCHEN** 16

KAISERSCHMARRN preparation time - 20min 28 p.p
plum compote, vanilla ice cream
zwetschgenröster, vanille glace

**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 glace