

**GOLDEN OSCIETRA CAVIAR** A.C.D.G.  
**RÉSERVE DU PALACE**  
**(50GR)**

—  
 blinis, traditional garnishes  
*blinis, traditionelle beilagen*  
 310



**GILLARDEAU OYSTERS N°2** A.G.O.R.  
**(3pcs / 3 Stück)**

—  
 mignonette sauce, rye bread and butter  
*sauce mignonette, roggenbrot und butter*  
 43

**APPETIZERS**

<b>PARADISO LOBSTER SALAD</b> <small>B.M.O.</small>	72
poached half maine lobster boston lettuce heart, avocado, apple dill, cranberry, citronette dressing <i>halber pochierter maine hummer kopfsalatherz, avocado, apfel dill, preiselbeere, citronette dressing</i>	
<b>SPINACH AVOCADO BOWL</b> <small>H.M.O.</small>	34
baby spinach, avocado, granny smith hazelnut, raisins, pomegranate pomelo, citrus dressing <i>baby spinat, avocado, granny smith haselnuss, rosinen, granatapfel pomelo, zitronendressing</i>	
<b>LE BIG POTATO</b> <small>D.G.M.O.</small>	175
oven baked potato filled with smoked salmon sour cream and beluga vodka, sucrine lettuce 30g imperial caviar <i>ofenkartoffel gefüllt mit geräuchertem lachs sour cream, beluga vodka, lattich 30gr imperial caviar</i>	
additional caviar per quenelle (30g)	+147
<i>zusätzliche caviar-nocke (30gr)</i>	
<b>HEART OF SMOKED SALMON</b> <small>A.C.D.G.</small>	58
marinated with beetroot, horseradish cream, blinis <i>mariniert mit rote beete, meerrettich creme, blinis</i>	
<b>PORCINI FEUILLETÉ</b> <small>A.C.G.O.</small>	38
sautéed porcini, vin jaune emulsion mesclun lettuce <i>sautierte steinpilze, vin jaune emulsion mesclun salat</i>	
<b>LA PLANCHE MONTAGNARDE</b> to share <small>A.C.G.</small>	62
cold cuts from the valley with cheese <i>engadiner trockenfleisch spezialitäten regionalem käse</i>	
<b>BLACK TRUFFLE CROQUE FONDUE</b> <small>A.G.O.</small>	58
baked porchetta croque monsieur paradiso fondue cheese, black truffle (3g) <i>porchetta croque monsieur paradiso fondue käse, schwarzer trüffel (3gr)</i>	

**SOUPS**

<b>CHICKEN VELOUTÉ CHEVREUSE</b> <small>A.G.L.O.</small>	43
black truffle, chicken julienne <i>schwarzer trüffel, hühnchen julienne</i>	
<b>LOBSTER BISQUE</b> <small>B.G.L.O.</small>	43
creamy lobster bisque flambéed with cognac <i>cremige hummer bisque mit cognac flambiert</i>	
<b>SOUPE À L'OIGNON</b> <small>A.G.O.</small>	28
gruyère croûtons	

**SIDE DISHES**

french fries <sup>A</sup> / <i>pommes frites</i>	10
grilled corn on the cobb / <i>gegrillter maiskolben</i>	10
sautéed green beans <sup>G</sup> / <i>sautierte grüne bohnen</i>	10
potato mousseline <sup>G</sup> / <i>kartoffel mousseline</i>	10
grilled vegetables / <i>grillgemüse</i>	10
green salad <sup>M.O.</sup> / <i>grüner salat</i>	10

**BLACK TRUFFLE SPECIALTIES**

**TRUFFLE TAGLIOLINI** A.G.L.  
 75 (5g.)

**PINSA ROMANA** A.G.  
 porchetta, burrata and truffle  
*porchetta burrata und trüffel*  
 110 (5g.)

**LOBSTER AND TRUFFLE RISOTTO** B.G.L.O.  
 115 (5g.)

**ADDITION**  
 black truffle 12 per gram  
 schwarzer trüffel 12 per gram

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

<b>PARADISO FONDUE</b> <small>A.G.O.</small>	48 p.p
paradiso special edition matured engadine mountain cheese <i>paradiso spezial edition gereifter engadiner bergkäse</i>	
<b>CHAMPAGNE FONDUE</b> <small>A.G.O.</small>	58 p.p
paradiso special edition matured engadine mountain cheese <i>paradiso spezial edition gereifter engadiner bergkäse</i>	
<b>BLACK TRUFFLE FONDUE</b> <small>A.G.O.</small>	72 p.p
paradiso special edition matured engadine mountain cheese <i>paradiso spezial edition gereifter engadiner bergkäse</i>	
<b>VEGAN FONDUE</b> <small>H.O.</small>	48 p.p
cashew plant-based fondue <i>pflanzliche mischung auf cashew-basis</i>	

**PASTA / RISOTTO**

<b>GHACKETS MIT HÖRNLI UND APFELMUS</b> <small>A.G.H.L.O.</small>	41
classic homemade swiss macaroni beef ragoût, apple sauce <i>hausgemachte hörnli mit rindsragoût und apfelmus</i>	
<b>SPAGHETTI À LA TSAR</b> <small>A.D.G.L.O.</small>	51
smoked salmon, vodka-cream <i>geräucherter lachs, vodka-rahm</i>	
add 10gr imperial caviar / plus 10gr imperial kaviar	+49
<b>PORCINI RISOTTO</b> <small>G.L.O.</small>	48
whipped with herb butter, parmesan tuile <i>mit kräuterbutter aufgeschlagen, parmesan tuile</i>	

**DESSERT**

<b>TART OF THE DAY</b> <small>A.C.G.H.</small>	16
choice of freshly baked fruit tarte täglich frische kuchenwahl	
<b>PARADISO CHOCOLATE FONDUE</b> <small>G.H.</small>	28 p.p.
(as of two persons / <i>ab zwei personen</i> ) marshmallow, fruits / <i>mit marshmallows und früchte</i>	
<b>BERRIES PAVLOVA</b> <small>A.C.G.</small>	20
orange blossom mousseline, raspberry sorbet <i>orangenblüten mousseline, himbeer sorbet</i>	
<b>PIZ NAIR</b> <small>A.C.G.H.</small>	20
meringue, kirsch chantilly, chestnut vermicelli <i>merängge, kirsch rahm, maroni vermicelles</i>	

**MAINS**

<b>GRILLED JUMBO PRAWNS</b> <small>B.L.O.</small>	78
butterfly-style, gremolata grilled vegetables <i>butterfly-style, gremolata grilliertes gemüse</i>	
<b>TURBOT FILLET GRENOBLOISE</b> <small>A.D.G.L.O.</small>	75
<b>STEINBUTT FILLET GRENOBLOISE</b> wilted spinach, caper lemon, maggia croûtons <i>sautierter spinat, kapern zitronen, maggia croûtons</i>	
<b>BEEF SMASH DIRTY BURGER</b> <small>A.C.G.O.</small>	48
the signature burger from king's social house by jason atherton <i>aged beef patty, deep-fried pickles streaky bacon, chili mayo french fries</i> also plant-based "beyond meat" patty available <i>gereiftes rindfleisch patty, frittierte pickles marmorierter speck, chilli mayonnaise pommes frites auch pflanzenbasiertes "beyond meat" patty möglich</i>	
<b>BRAISED VEAL CHEEK</b> <small>A.G.L.O.</small>	64
<b>GESCHMORTE KALBSBACKE</b> navarin-style mashed potato 50/50, jus <i>navarin style kartoffelmousse 50/50, jus</i>	
<b>GREATER OMAHA BEEF RIB-EYE</b> <small>A.C.G.L.O.</small>	72
french fries, grilled baby gem lettuce green peppercorn sauce <i>pommes frites, grillierter lattich grüne pfeffersauce</i>	
<b>EMINCÉ DE VEAU ENGADINOIS</b> <small>A.G.L.O.</small>	65
<b>ENGADINER GESCHNETZELTES VOM KALB</b> spätzli, creamy porcini <i>spätzli, cremige steinpilze</i>	
<b>VEGETARIAN CAPUNS</b> <small>A.C.G.L.</small>	39
grison's specialty with spätzle dough in swiss chard and cheese <i>graubündner spezialität mit spätzli ummantelt in schweizer mangold und käse</i>	

**SURF'N'TURF PARADISO**  
 (for two / für zwei) B.C.G.L.O.

greater omaha beef rib-eye and grilled lobster  
béarnaise sauce, gremolata  
choice of 2 side dishes  
*greater omaha beef rib-eye mit gegrilltem hummer  
sauce béarnaise, gremolata  
auswahl von 2 beilagen*  
 270

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 8.1% VAT.