



# FOOD MENU



## STARTERS / APÉRO

---

### OYSTERS A.G.O.R.

gillardeau oysters n°2 (3pcs)  
mignonette sauce, rye bread and butter  
*gillardeau austern n°2 (3 stück)*  
*sauce mignonette, roggenbrötli und butter*  
43

### TOAST PIERINO A.G.O.

truffle paste, melted cheese  
porchetta toast  
*trüffelpaste, schmelzkäse*  
*porchetta toast*  
42

### LA PLANCHE MONTAGNARDE to share A.C.G.O.L.

cold cuts and cheese from the valley  
maggia bread  
*engadiner trockenfleisch spezialitäten*  
*mit regionalem käse, maggia brot*  
62

### PINSA ROMANA WITH TRUFFLE A.G.

porchetta, burrata  
black périgord truffle (5g.)  
*porchetta, burrata*  
*schwarzer périgord trüffel (5gr.)*  
110

### VEGETARIAN A.G.

zucchini, aubergine  
burrata, garlic oil, basil  
*zucchini, aubergine*  
*burrata, knoblauchöl, basilikum*  
39

## SALADS

---

---

### **CRISPY CHICKEN SALAD** A.C.G.M.O.

iceberg lettuce, thousand island dressing  
bacon, parmesan, focaccia croûtons  
*eisbergsalat, thousand island dressing  
speck, parmesan, focaccia croûtons*

46

### **SPINACH AVOCADO BOWL** H.M.O.

baby spinach, avocado, granny smith, hazelnut, raisins  
pomegranate, pomelo, citrus dressing  
*baby spinat, avocado, granny smith, haselnuss, rosinen  
granatapfel, pomelo, zitronendressing*

34

### **PARADISO LOBSTER SALAD** B.M.O.

poached half maine lobster, boston lettuce heart  
apple, dill, cranberry, citronette  
*halber maine lobster pochiert, kopfsalatherz  
apfel, dill, preiselbeeren, citronette*

72

## SOUPS

---

---

### **GRISONS BARLEY SOUP**

#### **BÜNDNER GERSTENSUPPE** A.G.L.

air dried meat, chives  
*bündnerfleisch, schnittlauch*

28

### **SOUPE À L'OIGNON** A.G.O.

#### **ÜBERBACKENE ZWIEBELSUPPE**

gruyère, croûtons

28

# PASTA

---

## **SPAGHETTI NAPOLETANA** A.L.

tomatoes, basil, lemon zest  
*tomaten, basilikum, zitronenzeste*

32

## **PENNE BOLOGNESE** A.G.L.O.

minced beef, tomato  
*hackfleisch vom rind, tomaten*

38

## **PIZZOCHERI PASTA PUSCHLAV-STYLE** A.C.G.

buckwheat pasta, french beans  
potatoes, spinach, cheese  
*buchweizen pasta, grüne bohnen  
kartoffeln, spinat, käse*

34

## BBQ MAINS

---

### **GREATER OMAHA BEEF RIB-EYE** A.C.G.O.L.

french fries, grilled baby gem lettuce  
green peppercorn sauce  
*pommes frites, grillierter lattich*  
*grüner pfeffer sauce*

72

### **PORK SPARERIBS BBQ-STYLE** A.C.G.O.N.

french fries  
*pommes frites*

43

### **BEEF SMASH DIRTY BURGER** A.C.G.O.

the signature burger from king's social house  
by jason atherton

aged beef patty  
deep-fried pickles  
streaky bacon, chili mayo  
french fries

also plant-based "beyond meat" patty available

*gereiftes rindfleisch patty*  
*frittierte pickles*

*marmorierter speck, chilli mayonnaise*  
*pommes frites*

*auch pflanzenbasiertes "beyond meat" patty möglich*

48

### **BRATWURST WITH ONION GRAVY** A.O.M.G.

#### **ST. GALLER KALBSBRATWURST MIT ZWIEBELJUS**

french fries  
*pommes frites*

36

### **ROASTED MARINATED SPRING CHICKEN** A.M.

#### **GEBRATENES MARINIERTES MISTKRATZERLI**

french fries  
*pommes frites*

50

### **TURBOT FILLET GRENOBLOISE** A.D.G.L.O.

#### **STEINBUTTFILET GRENOBLOISE**

wilted spinach, caper  
lemon, maggia croûtons  
*gedünsteter spinat, kapern*  
*zitrone, maggia croûtons*

75

### **MISO-GLAZED SWEET POTATO** A.F.N.O.

#### **MISO GLASIERTE SÜSSKARTOFFEL**

caramelized with miso  
plant-based crème fraîche, mesclun lettuce

*karamellisiert mit miso*  
*vegane crème fraîche, mesclun salat*

45

## SIDE DISHES

---

---

**GRILLED CORN ON THE COB**  
**GTEGRILLTE MAISKOLBEN**

10

**JACKET POTATOES, SOUR CREAM**  
**BACON, CHIVES <sup>G.</sup>**  
**OFENKARTOFFEL, SAUERRAHM**  
**SPECK, SCHNITTLAUCH**

12

**GREEN SALAD / MIXED SALAD**  
**GRÜNER SALAT / GEMISCHTER SALAT**  
french <sup>N.</sup> or italian dressing  
*französisches oder italienisches dressing*

10

**GRILLED VEGETABLES**  
**GRILL GEMÜSE**  
zucchini, aubergine, bell pepper  
*zucchini, aubergine, paprika*

10

**FRENCH FRIES <sup>A.</sup>**  
**POMMES FRITES**

10

# DESSERTS

---

---

## FROM THE TROLLEY

**CAKE OF THE DAY** <sup>A.C.G.H.</sup>  
*täglich frische kuchenauswahl*

**PALACE CHOCOLATE CAKE** <sup>A.C.G.H.</sup>

**FRUIT SALAD** / *fruchtsalat*

16  
per piece  
*pro stück*

**PLANT-BASED CHEESECAKE** <sup>A.</sup>

lotus biscuit  
*vegan, lotos keks*  
20

**PARADISO BROOKIE** <sup>A.C.G.H.</sup>

swiss chocolate brownie and cookie, hazelnut  
salted butter caramel, vanilla ice cream  
*schweizer schokoladen brownie und cookie, haselnuss  
gesalzene butterkaramell, vanille glace*  
20

**TIRAMISU** <sup>A.C.G.H.</sup>

espresso soaked ladyfingers  
creamy mascarpone, cocoa dust  
*löffelbiskuits getränkt in espresso  
cremige mascarpone, kakaopulver*  
20

**ICE CREAM AND SORBETS** <sup>C.G.</sup>

5  
per scoop  
*pro kugel*

*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.