GOLDEN OSCIETRA CAVIAR *A.C.D.G.*
RÉSERVE DU PALACE

—

blinis, traditional garnishes
blinis, traditionelle beilagen

50 gr 310
100 gr 590
200 gr 1100

GILLARDEAU OYSTERS N°2 *A.G.O.R.*
(6pcs / 6 Stück)

—

mignonette sauce, rye bread and butter
sauce mignonette, roggenbrot und butter
85

APPETIZERS

PARADISO LOBSTER *B.L.M.O.* 78
steamed maine lobster
raw carrots, celery, tomatoes, black olives
red onion confit, mint
boiled main hummer
rohe karotten, sellerie, tomaten, schwarze oliven
confierte rote zwiebel, minze

SPINACH AVOCADO BOWL *H.M.O.* 34
baby spinach, avocado, granny smith
hazelnut, raisins, pomegranate
pomelo, citrus dressing
baby spinat, avocado, granny smith
haselnuss, rosinen, granatapfel
pomelo, zitronendressing

LE BIG POTATO *D.G.M.O.* 175
oven baked potato filled with smoked salmon
sour cream and beluga vodka, sucrine lettuce
30g oscietra imperial caviar
ofenkartoffel gefüllt mit geräuchertem lachs
sour cream, beluga vodka, lattich
30gr oscietra imperial caviar
additional caviar per quenelle (30g) +147
zusätzliche caviar-nocke (30gr)

HEART OF SMOKED SCOTTISH SALMON *A.D.G* 65
green apple jelly, dill sour cream, blinis
grüner apfel gel, dill sour cream, blinis

FOIS GRAS *A.G.M.O.* 75
terrine de foie gras, mache salad
sauce cumberland, brioche
gänseleber terrine, nüsslisalat
sauce cumberland, brioche

LA PLANCHE MONTAGNARDE to share *A.G.O.L.* 62
cold cuts from the valley with cheeses
engadiner trockenfleisch spezialitäten
regionalen käse

BLACK TRUFFLE CROQUE FONDUE *A.G.O.* 75
baked porchetta croque monsieur
paradiso fondue cheese, black truffle (5g)
porchetta croque monsieur
paradiso fondue käse, schwarzer trüffel (5gr)

SOUPS

TRUFFLE VICHYSOISSE VELOUTÉ *A.G.L.* 39
leek and potato soup, black périgord truffle
kartoffel lauch suppe, schwarzer périgord trüffel

LOBSTER BISQUE *A.B.G.L.O.* 43
creamy lobster bisque flambéed with cognac
cremige hummer bisque mit cognac flambiert

SOUPE À L'OIGNON *A.G.O.* 28
gruyère croûtons

TRUFFLE SPECIALTIES BLACK/WHITE

TRUFFLE TAGLIOLINI *A.G.L.*
75 (5g.)/110

PINSA ROMANA *A.G.*
porchetta, burrata and truffle
porchetta burrata und trüffel
110 (6g.)/180

LOBSTER AND TRUFFLE RISOTTO *B.G.L.O.*
110 (6g.)/180

ADDITION
schwarzer trüffel XX pro gramm / black truffle XX per gram
weisser trüffel XX pro gramm / white truffle XX per gram

FONDUE as of two persons / *ab zwei personen*

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

BLACK TRUFFLE & CHAMPAGNE FONDUE *A.G.O.* 72 p.p
paradiso special edition
matured engadine mountain cheese
black périgord truffle & billecart-salmon brut
paradiso spezial edition
gereifter engadiner bergkäse, schwarzer périgord trüffel

VEGAN FONDUE *H.O.* 48 p.p
cashew plant-based fondue
pflanzliche mischung auf cashew-basis

PASTA / RISOTTO

GHACKETS MIT HÖRNLI UND APFELMUS *A.G.H.L.O.* 41
classic homemade swiss macaroni
beef ragoût, apple sauce
hausgemachte hörnli mit rindsragoût und apfelmus

LOBSTER SPAGHETTI *A.B.L.O.* 78
maine lobster, cherry tomato, basil
lobster bisque flambéed with cognac
maine hummer, kirschtomate, basilikum
hummer bisque mit cognac flambiert

add 10gr imperial caviar / plus 10gr imperial kaviar +49

PORCINI RISOTTO *G.L.O.* 48
whipped with herb butter, parmesan tuile
mit kräuterbutter aufgeschlagen, parmesan tuile

MAINS

GRILLED JUMBO PRAWNS *B.L.O.* 78
butterfly-style, gremolata, grilled vegetables
butterfly-style, gremolata, grilliertes gemüse

PAN-SEARED SEA BASS *D.O.* 72
GEBRATENER WOLFSBARSCH
mediterranean sauce with tomato, caper
olives, sautéed artichoke
mediterrane sauce mit tomaten, kapern
oliven, sautierte artischocke

SWISS BEEF FILET *A.L* 88
seared beef fillet (200g.), black truffle jus
roasted pommes nouvelle, grilled baby gem lettuce
grilliertes rinder filet (200gr.), schwarzer trüffel jus
gebratene pommes nouvelle, grillierter lattich

SWISS CÔTE DE VEAU *A.L* 110
seared veal cutlet on the bone (350g), black truffle jus
roasted pommes nouvelle, grilled baby gem lettuce
grilliertes kalbskotelette am knochen (350gr.)
schwarzer trüffel jus, gebratene pommes nouvelle
grillierter lattich

BRAISED VEAL CHEEK *A.G.L.O.* 64
GESCHMORTE KALBSBACKE
navarin-style, mashed potato 50/50, jus
navarin style, kartoffelmousse 50/50, jus

BEEF DIRTY BURGER *A.C.G.O.* 48
the signature burger from king's social house
by jason atherton
aged beef patty, deep-fried pickles
streaky bacon, chili mayo, regional french fries
also plant-based "beyond meat" patty available
gereiftes rindfleisch patty, frittierte pickles
marmorierter speck, chilli mayonnaise
ostschweizer pommes frites
auch pflanzenbasiertes "beyond meat" patty möglich

PLANT-BASED MELANZANE ALLA PARMIGIANA *H.L* 45
eggplant, tomato
plant-based mozzarella, plant-based parmesan
aubergine, tomate
veganer mozzarella, veganer parmesan

SPECIALS FOR TWO

SURF'N'TURF PARADISO *B.C.G.L.O.* 285
swiss chateaubriand and grilled maine lobster
béarnaise sauce, choice of 2 side dishes
schweizer chateaubriand mit gegrilltem maine hummer
sauce béarnaise, auswahl von 2 beilagen

SWISS CHATEAUBRIAND *B.C.G.L.O.* 220
béarnaise sauce, truffle jus, choice of 2 side dishes
schweizer chateaubriand
sauce béarnaise, trüffel jus, auswahl von 2 beilagen

SIDE DISHES

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

DESSERT

TART OF THE DAY *A.C.G.H.* 16
choice of freshly baked fruit tarte
täglich frische kuchenauswahl

PARADISO CHOCOLATE FONDUE *G.H.* 28 p.p
(as of two persons / *ab zwei personen*)
marshmallow, fruits / *mit marshmallows und früchte*

PLANT-BASED CHEESECAKE *H.* 20
wild berry compot
veganer käsekuchen, beeren kompott

PIZ NAIR *A.C.G.H.* 20
meringue, kirsch chantilly, chestnut vermicelli
merängge, kirsch rahm, maroni vermicelles

GIANDUJA CHOCOLATE CAKE *A.C.G.H.* 20
feuilletine, cherry compote / *feuilletine, kirsch kompott*

APPLE STRUDEL *A.C.G.H.* 25
homemade apple strudel, tahiti vanilla sauce
hausgemachte apfelstrudel, tahiti vanille sauce

KAISERSCHMARRN
(as of two persons / *ab zwei personen*) *A.G.O.* 28 p.p
plum compote, rum raisins, vanilla ice cream
zwetschgenröster, rum rosinen, vanille glace

LA GRANDE CHOUQUETTE PROFITEROLE *A.C.G.H.* 45
FOR TWO
chocolate, vanilla, fleur de sel caramel ice cream
schokolade, vanille, «fleur de sel» karamell glace

At Paradiso Mountain Club & Restaurant, we are dedicated to sourcing the freshest and most sustainable ingredients. Whenever possible, our menus feature locally sourced fish and seafood, meat, vegetables, herbs, tea, coffee, and water.

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 Saugetieren | 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.