GOLDEN OSCIETRA CAVIAR *A.C.D.G.O.*
RÉSERVE DU PALACE
(50GR)
—
blinis, traditional garnishes
blinis, traditionelle beilagen
310

IT'S ALL ABOUT ROSÉ
PÉTANQUE x PARADISO
—
enjoy a game of pétanque on the upper terrace

perfectly paired
with a glass of refreshing rosé
in your hand

SALADS / APPETIZERS

BUFFALO BURRATA *G.O.* 38
burratina, pomodorini, black summer truffle
rocket salad, lemon condiment
burratina, pomodorini, schwarzer sommertrüffel
rucola, zitrone

MELON – PARME 39
cantaloupe rock melon, parma ham, rocket salad, figs
cantaloupe melone, parma schinken, rucola, feigen

LA PLANCHE MONTAGNARDE *A.G.L.*
PARADISO PLÄTTLI ..... SMALL 34 ..... NORMAL 48
cold cuts of the valley, regional cheese
engadiner trockenfleischspezialitäten, regionaler käse

PARADISO SWISS BEEF TARTARE (160 GR) *A.C.M.O.* 65
grain mustard mayonnaise, pickled onions
gherkins, chives, grison's pommes frites
grobkörnige senfmayonnaise, eingelegte zwiebeln
gewürzgurken, schnittlauch, ostschweizer pommes frites
additional 10gr golden caviar ..... +49

PINSA FLAT BREAD *A.G.* 62
porchetta, broken buffalo burrata
basil oil, black summer truffle
porchetta, büffel-burrata
basilikumöl, schwarzer sommertrüffel

SPINACH SUMMER SALAD *H.O.* 32
baby spinach, peach, champignons, hazelnut quinoa pops, raspberry vinaigrette
baby spinat, pfirsich, champignons, haselnuss quinoa pops, himbeer vinaigrette

PARADISO LOBSTER SALAD *B.M.O.* 72
poached half maine lobster, heart of boston lettuce, tomato, celery, xeres vinaigrette
halber pochierter maine hummer, kopfsalatherz, tomate, sellerie, sherry vinaigrette

SOUPS

ANDALOUZ GAZPACHO *A.O.* 24
marinated bell pepper, cucumber, crostini
marinierte paprika, gurke, crostini

GRISONS BARLEY SOUP *A.G.L.*
ENGADINER GERSTENSUPPE 23
barley, grisons air dried meat, smoked marinated pork loin, bouillon
gerste, bündnerfleisch, rippli, bouillon

FONDUE (AS OF TWO PERSONS / AB ZWEI PERSONEN)

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

PASTA / RISOTTO

MINCED BEEF PASTA MOUNTAIN STYLE *A.G.H.L.O.*
GHACKETS MIT HÖRNLI UND APFELMUS 41
traditional homemade swiss macaroni pasta, beef ragoût, apple sauce
hausgemachte hörnli, rinderragoût, apfelmus

HOMEMADE TAGLIATELLE WITH BASIL PESTO *A.C.E.G.H.* 38
zucchini chips, pine nuts
basilikum pesto, zucchini chips, pinienkerne

HEIRLOOM TOMATO SPAGHETTI *A.L.O.* 28
datterini tomatoes, garlic, lemon zest
datterini tomaten, knoblauch, zitronenzeste

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

MAINS

GRILLED BRATWURST *G.M.O.* 36
st. galler veal sausage, herbed pommes nouvelles, onion sauce
st. galler kalbsbratwurst, gebratene neue kartoffeln mit kräuter, zwiebelsauce

ROASTED SPRING CHICKEN À LA MOUTARDE *G.M.*
MISTKRATZERLI À LA MOUTARDE 50
rosemary jus, grison's pommes frites / *rosmarinjus, ostschweizer pommes frites*

PARADISO RIB-EYE *F.G.M.O.* 78
alpine swiss beef entrecôte, grilled baby gem lettuce
arven butter, sautéed pommes nouvelles
entrecôte vom schweizer alpenrind, römersalatherzen
arvenbutter, sautierte neue kartoffeln

PALACE BURGER *A.C.E.G.N.O.* 48
dry-aged black angus beef, bacon, gruyère
port-glazed caramelized onions, grison's pommes frites, bbq sauce
dry-aged black angus rindfleisch, speck, cheddarkäse
portweinzwiebeln, ostschweizer pommes frites, bbq sauce

PALACE CLUB SANDWICH *A.C.E.G.M.O.* 48
toasted white bread, slow cooked turkey, bacon, egg
boston lettuce, tomato, mayonnaise, grison's pommes frites
getoastetes weissbrot, langsam gegarter truthahn, speck, ei
nüsslisalat, tomate, mayonnaise, ostschweizer pommes frites
VEGETARIAN OPTION WITH AVOCADO *A.C.G.O.* 38

TRUFFLE CROQUE FONDUE *A.G.O.* 39
baked porchetta croque-monsieur, paradiso fondue cheese, black summer truffle
gebackener porchetta croque-monsieur, paradiso fonduekäse, schwarzer sommertrüffel

PAN-SEARED SEA BASS *D.O.* / GEBRATENER WOLFSBARSCH 68
mediterranean sauce with tomato, caper, olives, sautéed artichoke
mediterrane sauce mit tomaten, kapern, oliven, sautierte artischocke

PLANT-BASED BURGER *A.N.* 42
smashed avocado, lettuce, tomato, whole-seeds bun, grison's pommes frites
avocadopürée, nüsslisalat, tomate, vollkornbrötchen, ostschweizer pommes frites

PLANT-BASED MELANZANE ALLA PARMIGIANA *H.L.* 38
eggplant, tomato, celery, plant-based mozzarella, plant-based parmesan
aubergine, tomate, sellerie, veganer mozzarella, veganer parmesan

DESSERTS

TARTE DU JOUR *A.C.G.* 16
choice of freshly baked fruit tarts / *auswahl an frisch gebackenen kuchen*

LA GRANDE CHOUQUETTE PROFITEROLE FOR TWO *A.C.G.* 35
chocolate, vanilla, «fleur de sel» caramel ice cream
schokolade, vanille, «fleur de sel» karamellglace

VANILLA PANNA COTTA *D.G.* 16
served with wild berries
mit waldbeeren

STRAWBERRY AND MERINGUE *C.G.* 16
meringue, crème de la gruyère AOP, marinated strawberry
merängge, crème de la gruyère AOP, marinierte erdbeeren

PLANT-BASED CHEESECAKE 16
strawberry compote
erdbeerkompott

COUPE GLACÉES

BÜNDNER NUSSTORTE COUPE *A.G.H.* 16
caramelized walnut ice cream, crumble
caramel fudge, whipped cream
karamellisiertes walnussglace, butterstreusel
karamellpudding, schlagrahm

SWEETER THAN HONEY *A.G.H.* 16
mountain yogurt and local honey ice cream, pollen
bergjoghurt-honig-glace, pollen

ICE CREAM BY GELATERIA PALACE *C.G.H.* ..... 5 PER SCOOP

For any allergen inquiries, please ask our staff / Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
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.