

Les Artistes

PALACE - Spa Food und Mood Food - Inspiration der Sinne

Den Körper verwöhnen, die Seele baumeln lassen, nach Herzenslust essen... ein Konzept welches Ihnen eine Küche mit Erlebniswert bietet. Basierend auf der Mittelmeerküche wurden «Spa Food» und «Mood Food» daraus abgeleitet. Ein ausgewogenes, spannendes Angebot für genussorientierte Gäste.

PALACE - Spa Food and Mood Food - inspiration of the senses

Cultivate care of your body, let your spirit fly free and dine to your heart's content... a culinary concept for our discerning guests to enjoy the latest in lifestyle cuisine. Both «Spa Food» and «Mood Food» are based on the best the Mediterranean has to offer.



Gerichte hergestellt aus ausgesuchten Produkten, schonend zubereitet

Specialities prepared to perfection from carefully selected products






Begeisterung für die Sinne und Steigerung des seelischen Wohlbefindens

Seduction of the senses - stimulation for the soul

Les Artistes

SALATE & VORSPEISEN

SALADS AND STARTERS

	Gemischter Blattsalat <i>Mixed leaf salad</i>	12
	Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	14
	Knackiger Eisbergsalat mit Joghurtdressing <i>Savoury iceberg salad with yoghurt dressing</i>	18
	mit grilliertem Poulet / <i>with grilled chicken</i>	22
	mit sautierten Riesenkrevetten / <i>with sautéed giant prawns</i>	24
	Büffel-Mozzarella mit Ramati Tomaten <i>Bufala mozzarella cheese with Ramati tomatoes</i>	22
	Nizza Salat mit frischen Thunfisch <i>Niçoise salad with fresh tuna</i>	26 / 38
	Palace "Lomo" mit frischen Feigen und Rohmilch Burrata, <i>Palace "Lomo" with fresh figs and raw milk burrata</i>	28
	Dressing: Französisch, Italienisch, Balsamico, Joghurtdressing <i>Salad dressing: French, Italian, Balsamico, Yoghourt dressing</i>	

Les Artistes

S U P P E N

SOUPS



Klare Tomaten-Fenchelessenz mit Ricottaklösschen
Clear tomato and fennel soup with ricotta dumplings

14

Gazpacho andalusische Art
Gazpacho Andalusian style

14

Curry-Kokossuppe mit Krevettenspiess
... auch als erfrischende Kaltschale ein Genuss!
Curry-coconut soup with shrimp skewer
... try it as a cold soup: delicious and refreshing!

14

P A S T A

PASTA

Spaghetti – Penne – Orecchiette



18 / 24

Primavera | Pomodoro | All'arrabbiata |
Aaglio e olio e peperoncini | Carbonara | Basilikumpesto
Vegetables & feta cheese | tomato | spicy tomato sauce |
garlic, olive oil and chilli | carbonara | basil pesto

Les Artistes

FLAMMKUCHEN


FLAT BREADS

	Flammkuchen «classic» <i>Flat bread «classic»</i>	20
	Flammkuchen «Caprese» mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum <i>Flat bread «Caprese» with tomatoes, mozzarella and basil</i>	22
	Flammkuchen mit Rucola und Bresaola <i>Flat bread with garden rocket and bresaola</i>	24
	Flammkuchen «Saltimbocca» mit Salbei, Rohschinken und Parmesan <i>Flat bread «Saltimbocca» with sage, raw ham and parmesan</i>	24
	Flammkuchen mit gebeiztem Lachs und Sauerrahm <i>Flat bread with marinated salmon and sour cream</i>	24

Les Artistes


F I S C H , F L E I S C H & G E F L Ü G E L

FISH, MEAT & POULTRY

	PALACE - «Fish & Chips» - Der Klassiker im knusprigen Kleid Im Bierteig gebackene Zanderfilets mit Tatarsauce und Pommes frites <i>PALACE - «Fish & Chips» - The famous dish in it's crispy coat Pike-perch fillets fried with beer batter with Tatar sauce and French fries</i>	39
	Maispouardenbrust mit Weissweinrisotto und Pfifferlinge <i>Corn fed chicken breast with white wine risotto and chanterelles</i>	42

« S C H W E I Z E R I S C H »


« GO SWISS »

	St. Galler Kinderfest-Bratwurst mit knuspriger Rösti <i>St. Galler Bratwurst on crispy potato rösti</i>	28
	Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit knuspriger Rösti <i>Sliced veal Zurich style with crispy potato rösti</i>	49

Les Artistes

DESSERTS, EISVARIATIONEN & KÄSE

DESSERTS, COOLERS & CHEESE

	«La Dolce Vita»	14
	Eiskaffee mit Vanille- und Mokka- glace Kaffee und Schlagrahm <i>Ice-coffee with vanilla- and mocha ice-cream coffee and whipped cream</i>	
	«Mont Noir»	14
	Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce Schlagrahm <i>Vanilla ice-cream with hot chocolate sauce whipped cream</i>	
	«Lady in Red»	14
	Vanilleglace mit Erdbeeren und Erdbeersauce Schlagrahm <i>Vanilla ice-cream with strawberries and sauce whipped cream</i>	
	«Bâteau d'Ivoire»	14
	Banane mit Vanilleglace und Schokoladensauce Schlagrahm <i>Banana with vanilla ice-cream and chocolate sauce whipped cream</i>	
	«Villégiature»	14
	Fruchtsalat mit Zitronen- und Erdbeersorbet <i>Fruit salad with lemon and strawberry sherbet</i>	

Les Artistes

DESSERTS, EISVARIATIONEN & KÄSE

DESSERTS, COOLERS & CHEESE

Glacen & Sorbet | *Ice-cream & sherbet*

Vanille | Erdbeere | Schokolade | Mokka | Mango | Zitrone | Himbeere

Vanilla | strawberry | chocolate | mocha | mango | lemon | raspberry

pro Kugel | *per scoop*

3.50

mit Rahm | *with whipped cream*

+ 1.50

Schokoladen-Pavé mit schaumigem Mokka-Kirschglace

14

Chocolate pavé with creamy mocha and Kirsch ice-cream



Frische Beeren

Marktpreis

Fresh berries

Market price

Käseteller

18

Cheese selection

Les Artistes

FLEISCH - D E K L A R A T I O N

DETAILED MEAT DECLARATION

Kalb
Veal

Schweiz
Switzerland

Rind
Beef

Schweiz
Switzerland

Schwein
Pork

Schweiz
Switzerland

Geflügel
Chicken

Schweiz, Frankreich
Switzerland, France

Fisch wird vom renommierten Comestible Bianchi geliefert und kommt ausschliesslich aus nachhaltigem Fang oder Zucht.

Fish is delivered by well known Bianchi Comestible and is exclusively from sustainable catch or breed

Preise in Schweizer Franken inkl. MWST
Prices are in Swiss Francs including VAT