

## **PALAIS-GNUSS-MENU** **PALAIS-GENUSS-MENU / PALAIS GOURMET MENU**

TATAR VUM MOSTBRÖCKLI UF GURKECARPACCIO UND HONIGDRESSING

Tatar vom Mostbröckli auf Gurkencarpaccio mit Honigdressing  
*Tartar of air-dried beef over cucumber carpaccio with honey dressing*

\* \* \*

MARONICRÄMSUPPA

Maronicremesuppe  
*Chestnut cream soup*

\* \* \*

BRÖTLETI ENTABRUSCHT MIT ORANGESOSSA  
RIBELSPITZA UND WINTERSPINAT

Gebratene Entenbrust mit Orangensauce  
Ribelspitzen und Winterspinat  
*Seared duckling breast with orange sauce  
White corn tips and winter spinach*

**ODER / oder / or**

POCHIERTI RÖTELIFILETS ZUGER ART MIT SALZHÄRDÖPFEL  
UND BROKKOLI MIT MANDLE

Pochierte Saiblingsfilets Zuger Art mit Salzkartoffeln  
und Brokkoli mit Mandeln  
*Poached char fillet Zug Style with boiled potatoes  
and broccoli with almonds*

\* \* \*

MAGENBROT MIT ZIMTGLACE UND ZWETSCHGAKOMPOTT

Magenbrot mit Zimteis und Zwetschgenkompott  
*Swiss ginger bread specialty with cinnamon ice-cream and plum compote*

\* \* \*

\*

Menu CHF 76

OHNI VORSPIS / ohne Vorspeise / *without appetizer* CHF 64

OHNI SUPPA / ohne Suppe / *without soup* CHF 68

Wie wäre es mit einem Bier zum Essen?

Lassen Sie sich von unserer Bier-Sommelière die passenden Biere zu den Menus empfehlen.

*Would you like a beer to the menus?*

*Our beer sommelière will recommend the matching beer to the menus.*

Bierbegleitung pro Menu / *corresponding beers per menu*

CHF 18