



PALAZZO
PATATÜT

BY

mounge

Restaurant & More

Richtungsweisend in der Welt des guten Geschmacks
www.mounge.ch – happy@mounge.ch – +41 27 922 99 99

2nd Edition 22

***Exécutive Chef de cuisine und F&B Manager
Slavko Dobrijevic und Marco Hofer***

... et ses Collaborateurs ont le plaisir
de vous faire découvrir notre nouvelle carte
d'Inspiration saisonale
Servi en soirée uniquement. Laisser vous surprendre
par son

Menu signature.

...und seine Mitarbeiter haben die Freude
Sie eine neue saisonale Inspiration entdecken zu lassen.
Serviert nur Abends. Lassen Sie sich vom

Signature Menu

überraschen

4 plats/Gang-Menu	78
6 plats/Gang-Menu	95

NEW NEW NEW

Essen Sie zu zweit einen 6 Gänger und schlafen Sie bei uns zum ½ Preis!!!

(nur falls Hotel nicht ausgebucht)

Nos Soupes

Preis

Crème de Red Curry thaïlandais avec ses bâtonnets satay

Red Thai Curry Schaum mit seinem Satay Spiesschen

16

L'onctuosité de pois-gingembre-noix de coco avec langoustines enrobage panco

Erbesen-Ingwer-Kokossuppe mit Scampi im Pankomantel

15

Gazpacho au Concombre et Avocat avec concassé de tomates et basilic

Kaltes Gurken-Avocado Gazpacho mit Tomaten-Basilikum Concassé

14



Palazzo Fine Dining

Preis

Salade Bowl de Saison

Saisonale Salat Bowl

9

Bowl du jardinier Printanier

Saisonaler Gärtner-Salat

10

Dariole d'avocat et tomate confite, perles de balsamique et pétales de coriandre

Avocado- und Tomaten-Dariole mit Balsamico Perlen und Koriander

21

Escargots de Bourgogne, mousse d'ail et herbes

Burgunder Schnecken im Knoblauch-Kräuter-Schaum

½ Dutzend

15

1 Dutzend

19

Dome de crevettes Black Tiger et Pamplemousse rose, mesclun de feuilles Bio au curcuma

Turm von Black Tiger Garnelen, rosa Grapefruit und Bio-Salat an Kurkuma-Quarksauce

24

Gratinée de Scampi a l'ail aux herbes et chili

Scampi al'ajillo, Oliven, Kräutern, Knoblauch und Chili

28

Swiss Prim Tartare de bœuf Haché Minute, assaisonné selon votre convenance avec nos 10 Ingrédients

Rinderfilet-Hackfleisch Tartar mit Senf-Eis und Pastinaken Chips von Hand geschnitten, und für Sie live am Tisch zubereitet

klein 80gr

28

gross 150gr

37

Charolais-Limousin

Rinderfilet vom Charolais oder Limousin Rind mit **Rosmarin-Bratkartoffeln** und konfierten Kirschtomaten, Cole Slaw Salad und unsere BBQ-Klassiker-Saucen!

Preis für 100 g „ Ladies Cut “	34
Preis für 150 g „ Gentleman's Cut “	48
Preis für 200 g „ Gaicho's Cut “	59
Preis für 300 g „ Rogers Cut “	69



Dry Aged Beef by Merat

Schweizer Fleischstücke für die «Swiss Gourmet Grand Cru»! Höchste Qualitätsanforderungen! Einmal ausgewählt reifen die Fleischstücke je nach Fleischart drei bis acht Wochen am Knochen. Durch die mikrobiologische, enzymatische Reifung wird das Fleisch mürbe und besonders zart. Im Beefer bei 850 °Celcius zubereitet.

Heritage Angus Rind Tomahawk	pro 200gr	48
Grand Cru Kalbskotelette	pro 200gr	58
Grand Cru Côte de Bœuf	pro 200gr	48
Grand Cru Schweinskotelette	pro 200gr	38
Danemark Jersey Dry Aged	pro 200gr	50
Pologne Black Pearl Dry Aged	pro 200gr	48

Dry Aged Beef wird geschnitten, mit der Waage abgewogen und nach der effektiven Grammzahl verrechnet!



De Mer et d'eau douce

- Nage de Saint Jacques et Crevettes Black Tiger** 24
sur un velours d'herbes et baluchon de Riz Noir vénéré
Jakobsmuscheln und Black Tiger-Garnelen auf Kräutersamt und schwarzem Venere Reis
- Carpaccio tiède de noix de Saint Jacques et sa compotée de papaye au** 36
Gingembre confit, coulis d'ananas et graines d'Elby rôtis
lauwarmes Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Papaya und Ingwerconfit, Ananascoulis und gerösteten Eblykernen
- Les traditionnels filets de perche « Raron » servi avec un risotto arborio au Safran parfumé** 39
Arlequin de légumes du moment
Traditionelle Egli Filets «Raron», serviert mit einem Arborio Safran Risotto, und saisonalen Gemüse



Old Running CFI Horses – ORH

Preis

Penne flambée, avec ses pointes de filet de boeuf

Penne mit flambierten Rinderfilet-Spitzen, Champignons und Sauerrahm

32

Burger de Boeuf avec Country Fries

Rinder-Burger, Speck und Käse, serviert mit Country Fries

35

USA's Nr. 1 „Pulled Pork Burger“ avec Country Fries

vorgegarte gezupfte Schweinsschulter-Burger, serviert mit Country Fries

32

Cordon-Bleu de veau Maison Jambon à l'os et fromage de Gruyère

Cordon Bleu gefüllt mit Gruyère-Käse und Saftschinken an
Trockenbrotkruste paniert mit Pommes Patatüt

300 gr.

45

Cordon-Bleu de veau Maison «Pussy », Jambon à l'os et Fromage de Gruyère

Kleines Cordon Bleu gefüllt mit Gruyère-Käse und Saftschinken an
Trockenbrotkruste paniert mit Pommes Patatüt

160 gr.

35

**La Côte de veau saisie, basse température et sa fricassée de queue
de langouste légumes croquant du Moment**

gebratenes niedergegartes Kalbskarree und Hummerschwanz mit knackigem Gemüse

55

- Country Fries
- Parmesan-Bratkartoffel
- Pommes frites Patatüt

- Penne
- Weisswein-Risotto
- Safran-Risotto

Kinder < 12 Jahre, können bei uns jedes Gericht auswählen und erhalten eine Preisreduktion von

5

Keto, Vegan & Vegi

Preis

Eine ketogene Ernährung ist eine Form der Low Carb Diät. Sie zeichnet sich durch eine extrem kohlenhydratarme und auch zuckerarme, dafür aber sehr ausgeglichene Ernährungsweise aus. Durch den Kohlenhydratmangel verändert sich der Stoffwechsel und gerät in die sogenannte «Ketose».

Linsenbowl

22

Farbenfroher, vegetarischer Bowl mit Linsen, Papaya, Avocado, Roter Zwiebel, Feta, Cashew-Nüsse und getrockneten Cranberrys

Quinoa Buddha Bowl

24

Chilibohnen, Pak Choi, Spinat, Radiesli, Erbsensprossen und Kerne

Keto Pad Kaprao Salat

27

Grüne Salatvariation, Pouletbrust, Avocado, Eier

Edame Keto

28

Lachs, Mango, Avocado, Rotkraut und Reis

Planted Chicken rotes Thai Curry

35

Mit frischem Gemüse und Jasmin Reis

Jackfruit pulled Pork Style Burger

36

Mit pikanter, rauchiger BBQ Sauce und Country fries

Pad Kaprao Gai von Planted Chicken

35

Geschnetzeltes Thai Planted mit Chili, Knoblauch, Austernsauce, Soja und Bohnen mit Jasmin Reis

La Selection de Desserts de Notre Pâtissier

Preis

Le Duo de Mousse au chocolat Toblerone

Duo von Toblerone -Chocolat-Mousse

18

La Pana Cotta Aux Fruits du Moment

Panna cotta mit saisonalen Früchten

16

Assiette de Sorbets et fruits de Saison

Saisonale Sorbets und Früchte

22

Le Moelleux Tiède au Chocolat sur son Carpaccio d'ananas safrané et sa glace Double Crème

Lauwarmes Choco-Törtchen auf Safran-Ananas Carpaccio und Double Crème Eis

22

Rouleaux de printemps douce avec Coco-Rum-Sorbet

Süsse Sprigrolls mit Kokos-Rum-Sorbet

22

Fragen Sie auch gerne nach unserer Mövenpick Eiskarte!

Palazzo Easy Pizza – MORETTI

Preis

CFI Speciale mit Parmaschinken, Cherrytomaten, Rucola, Sauerrahm	24
Delizia bianca ohne Tomatensauce, mit Golden Delicious Äpfel, Gorgonzola, Mozzarella	20
Palazzo mit Rindsfiletspitzen, Peperoncini, Knoblauch, Champignons	28
Mare mit Krevetten, Meeresfrüchten, Knoblauch	25
Verduriana mit Karotten, Peperoni, Zucchini, Auberginen, Oliven, Cherry-Tomaten	20
Pizza 6666 mit Salami Calabrese, Oliven, Knoblauch, Tortilla Chips	21
Scandinavia mit Rauchlachs, Zwiebeln, Kapern, Sauerrahm	26
Nuova Zelanda mit Spinat, Gorgonzola, Baumnüsse, Golden Delicious Äpfel	22
Margherita Tomatensauce, Mozzarella und Oregano	20

Bei einer Mini Pizza gibt es eine Preisreduktion von 2