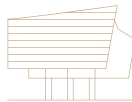


hôtel palafitte
restaurant | la table

À la *carte*

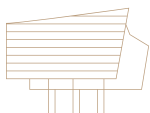


Zu beginnen

Weißforelle aus Chamby „Gravlax“ / Truite blanche <i>Neue Rüben, eingelegte Radieschen und Kapuzinerkresse-Pesto</i>	28
Enten-Foie gras „mit Kaffee marmoriert“ <i>Kakaosponge-Cake und Kahl?ua-Likör</i>	34
Weißer Spargel „lauwarm“ / Asperge Blanche <i>Würzige Vinaigrette und Emulsion aus brauner Butter</i>	36
Kalbfleisch „à la Vitello“ / Veau <i>Parmesan, Rucola, Kapern und eingelegte Senfkörner</i>	29
Bio-Ei „64 °C“ / Œuf bio <i>Wildgeflügel, Foie gras, Füllhorn Quitte und eingelegte Pfifferlinge</i>	34

Der Garten

Palafitte-Salat / Salade Palafitte <i>Quinoa, rohes und gekochtes Frühlingsgemüse</i>	24
Risotto <i>Erbsen und Scamorza</i>	26
Saisonale Cremesuppe / Velouté de saison <i>Grüner Spargel, geröstete Mandeln</i>	22



Der see

Hecht als „Quenelle“ / Brochet	54
<i>Dampfkartoffeln, Butter-Sauerampfer-Sauce und geräuchertes Hechtei</i>	
„Pochierter“ Zander / Sandre	59
<i>Kresse, Japanische Perlen-Linsen und Yuzu</i>	
Swiss Lachs „gebraten“ / Saumon	62
<i>Frische Karotten, Morcheln und Buchweizen</i>	

Die Erde

Entrecôte „gereift“ / Boeuf	64
<i>Gebatener grüner Spargel, Miso und gerösteter Sesam</i>	
„Gebratene“ Schweinerippchen / Côte de porc	48
<i>Artischocke, Rucola, Parmesan und Schweinebrühe mit altem Balsamico</i>	
„Gebratene“ Entenbrust / Suprême de canette	52
<i>Pak-Choi, Eryngii und Satay sowie Entenbrühe</i>	

Garnituren

Hausgemachter Mesclun-Salat	6
Pommes frites aus der Region	8
Gemüse der Saison	10
Kartoffelpüree	10



Die Gourmandise

Sesam-Himbeer-Törtchen <i>Praliné aus schwarzem Sesam, Yuzu-Confit und frischen Himbeeren</i>	19
La Ruche <i>Japanischer Keks, Zitronen-Ingwer-Gel Blütenpollen und Safran-Honig-Sauce</i>	18
Erdbeer-Charlotte <i>Löffelbiskuit, Rhabarberkompott und Erdbeer-Eisenkraut-Sorbet</i>	18
Schokoladenwolke / Nuage Chocolat <i>Kakao-Crumble, flüssiger Haselnusskern</i>	19
Auswahl an gereiften Schweizer Käsesorten	21
Eiscreme und Sorbets* <i>Die Kugel</i>	5
<i>Parfüm: Vanille, Kaffee, Karamell, Pistazie, Schokolade, Erdbeere, Himbeere, Zitrone</i>	
Zuschlag für Schokoladensoße oder Schlagsahne	2

**UNSERE BUTLER NEHMEN GERNE RÜCKSICHT AUF IHRE ALLERGIEN
VOS ALLERGIES UND ERNÄHRUNGSEINSCHRÄNKUNGEN.**

HERKUNFT DES FLEISCHES UND DES FISCHES

KALBFLEISCH, RINDFLEISCH, SCHWEINEFLEISCH : Schweiz
FOIE GRAS, ENTE : Frankreich
ZANDER, LACHS, FORELLE, HECHT: Schweiz

**TARIFE 2026 / ALLE UNSERE PREISE SIND IN CHF ANGEGBEN. INKL.
MWST SERVICE**

icht den Anforderungen des Gütesiegels« FAIT MAISON» entspricht

HERKUNFT DER BROTE: SCHWEIZ, EU

