

# Mittags

## Vorspeisen

Caesar-Salat <i>Nature</i> <i>Geflügel</i> <i>Gambas</i>	28 38 42
Gravelax vom Lostalio-Lachs <i>Rote Beete, Wasabi und Buchweizen</i>	32
Quinoa-Salat <i>Gurke, Fenchel, Tomate und Kalamansi-Vinaigrette</i>	25
Saisonale Velouté-Suppe <i>Artischocke und Haselnuss</i>	26

## Wochenmenü

Montag bis Freitag

### Vorspeise

Nach Wahl des Chefs

–

### Hauptspeise

Nach Wahl des Chefs

–

Dessert à la carte

52 CHF

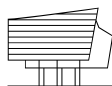
## Hauptgerichte

Saisonales Risotto <i>Morcheln in Vin aus Jura</i>	38
Seebrasse Royale <i>Pfanne, gebratener grüner Spargel, gerösteter Buchweizen und saisonale Sauce vierge</i>	44
Wolfsbarsch <i>Gebraten, Auberginenkaviar, Auberginenconfit und Misobutter</i>	62
Geflügel-Suprême <i>Frühlingsgemüse, junge Sprossen, mit Kubebenpfeffer infundierter Geflügeljus</i>	46
Entrecôte vom Rind <i>Zwiebelkompott, neue Kartoffeln und Sauce mit Madagaskar-Pfeffer</i>	59
Cheeseburger <i>Rindfleisch, Speck, Gewürzgurken, Tomate, Röstzwiebeln, alter Gruyère-Käse, hausgemachte Barbecue-Sauce</i> <b>Serviert mit Pommes oder Salat</b>	48
Tatar vom Rind <i>Toasts</i> 100g	36
<i>Toast, Serviert mit Pommes oder Salat</i> 180g	48

## Desserts und Käse

Hausgemachter Pâtissier-Flan <i>mit Madagaskar-Vanille</i>	14
Saisonale Tarte	14
Haselnuss-Schokoladen-Carré	16
Eis und Sorbets aus hausgemachter Herstellung	<i>die Kugel</i> 6 <i>Zwei Kugeln</i> 10 <i>Drei Kugeln</i> 18

Käseteller von unserem Käsemeister  
**La maison Sterchi** 21



**hôtel palafitte**  
restaurant | la table

HERKUNFT DES FLEISCHES: Schwein, Rindfleisch – Schweiz | Geflügel – Frankreich  
HERKUNFT DER FISCHES: Lachs – Schweiz | Seebrasse, Wolfsbarsch – FAO 27  
Gambas – FAO 71 HERKUNFT DER BROTE: Schweiz und Frankreich

PREISLISTE 2024 | Alle preise in chf. mwst. und service inbegriffen  
palafitte.ch