

Vorspeisen		SFr.
Grüner Salat		8.—
Gemischter Saisonsalat		9.50
Nüsslersalat mit Speck und Ei		11.50
Burrata – Mozzarella mit Tomaten und Ruccolasalat	17.50	24.50
Rindstartar mit Toast und Butter	19.50	32.—
Leicht geräuchertes Thunfischcarpaccio mit Limetten, Olivenöl und Sesams	19.50	32.—
Bunte Herbstsalat mit Pouletbruststreifen an Balsamicodressing	16.—	23.—
<p>petit PALACE RESTAURANT & GARTEN - LYSS</p>		
Suppen		
Ligerzer Weinsüppchen		10.—
Hummerschaumsüppchen		13.50
Trüffelcrèmesuppe		15.00

Hauptgänge

SFr.

Tjarin – Nudeln mit Chili, Olivenöl und Knoblauch	19.—
Raviolo mit Spinat – Büffelricottafüllung an Tomatensauce und Basilikum	24.—
Ravioli del Plin mit Fleischfüllung, Olivenöl und Rosmarin	23.—
Weisswein-Risotto mit mediterranen Aromaten	25.—
Black Tiger Crevetten auf Zitronenrisotto	38.50
Pouletbrust mit Kräutern auf Rahm-Nudeln	29.50
Rinds-Brasato mit Merlot und Carnarolirisotto	29.50
Kalbpaillard mit Kräuterbutter, und Pommes Frites	33.—
Rindsfilet mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse	46.—
Wienerschnitzel mit Pommes Frites	35.—
Rindstartar mit Toast und Butter	33.—

Desserts

Eiskaffee petit Palace mit Kirsch	10.—
Warmes Schokoladenküchlein mit Haselnüssen, halbgeschlagenem Rahm und Blutorangen	14.50
Vielle Prune Parfait	12.50
Heisse Beeren mit Vanilleglace	11.50