

# Bar Snacks

**Quail Scotch Egg** – 18 CHF

Mangalitza Schweinefleisch | Lemongrass | Kafirlimette

Spiced Mangalitza pork | lemongrass | kafir lime

**Crispy Duck Rolls** (*2 pieces*) – 12 CHF

Rose-Hoisin Sauce | Five Spice-Gewürzmischung

Rose-hoisin sauce | five-spice

**Crispy Squid** – 19 CHF

Sancho Pfeffer | Kafirlimette


Sancho pepper | kafir lime

**Steamed Bao Bun** (*1 piece*) – 12 CHF

Pflaumen-BBQ Sauce | eingelegte Gurke

Plum BBQ sauce | pickled cucumber

+ Schweinebrust | pork belly

+ Gebratener Tofu | fried tofu 

**Mini Chicken Katzu Burger** – 16 CHF

Sriracha Mayonnaise | eingelegter Kohl

Sriracha mayonnaise | pickled cabbage

**Romaine Lettuce Hearts** – 16 CHF 

Caesar-Dressing

Caesar dressing

**Pink Daikon Curls** – 12 CHF 

Eingelegter Rettich

Pickled radish

 Vegan | Vegan

 Vegetarisch | Vegetarian

# Vorspeisen zum Teilen

## Starters to share

### **Cured Alpine Salmon From Lostallo** – 28 CHF

Eingelegter Rettich | Dashi Vinaigrette | Limette


Pickled daikon | Dashi vinaigrette | finger lime

### **Steamed Bao Bun** (*2 pieces*) – 24 CHF

Pflaumen-BBQ Sauce | eingelegte Gurke | Shiso

Plum BBQ sauce | pickled cucumber | Shiso

+ Schweinebrust | pork belly

+ Gebratener Tofu | fried tofu 

### **Rainbow Salad** – 24 CHF

Wurzelgemüse | geröstete Samen | Goma Shabu


Root vegetables | toasted seeds | Goma Shabu

### **Crispy Duck Rolls** (*4 pieces*) – 24 CHF

Rose-Hoisin Sauce | Five Spice-Gewürzmischung

Rose-hoisin sauce | five-spice

 Vegan | Vegan

 Vegetarisch | Vegetarian

# Vorspeisen zum Teilen

## Starters to share

### **Grilled Schnecke** – 28 CHF

Gewürzte Mangalitza Schweinewurst | Thai-Krautsalat mit chili dressing

Spiced Mangalitza pork sausage | Thai-slaw with chili dressing

### **Stuffed Portobello Mushroom** – 24 CHF

Wasserkastanien | Ingwer | Cashewnuss Creme

Water chestnuts | ginger | cashewnut cream

### **Soba Noodle Salad** – 22 CHF

Gurken | Salicornia | geschmortes Kombu | schwarzer Essig | Sudachi

Cucumbers | samphire | braised kombu | black vinegar | sudashi



Vegan | Vegan



Vegetarisch | Vegetarian

# Hauptgänge

## Main Courses

Alle unsere Hauptgerichte werden mit gebratenem Kimchi-Reis, gerösteten Süßkartoffeln oder Kohl-Ingwer-Mandel-Salat serviert.

All our main courses are served with kimchi fried rice, roasted sweet potatoes or cabbage ginger and almonds salad.

### **Whole Sea Bass Deep Fried** – 52 CHF

Zitronengrass | Chilli | Koriander | Limettendressing

Lemongrass | chili | coriander | lime dressing

### **Mongolian BBQ Short Rib of Swiss Beef** (3 pieces) – 60 CHF

Schwarze Bohnen und Knoblauch | Pak Choi

Black bean and garlic sauce | Pak Choi

### **Suckling Pig** – 52 CHF

Mandarin Pfannkuchen | Gartenkräuter | scharfe Sauce


Mandarin pancake | garden herbs | hot sauce

### **Palace Katzu**

Zitronen-Sauce | grüner Salat

Lemon sauce | green leaf salad

+ Huhn | chicken – 39 CHF

+ Tofu | tofu – 36 CHF 

### **MOzern Noodles** – 34 CHF

Nicht Chow Mein, und auch nicht Pad Thai

I'm not Chow Mein, I'm not Pad Thai



Vegan | Vegan



Vegetarisch | Vegetarian

# Klassiker

## Classics

Alle unsere klassischen Gerichte werden mit gemischtem Blattsalat oder Pommes allumettes serviert.

All our classic dishes are served with mixed leaves salad or pommes allumettes.

### **Lucerne Palace Club Sandwich**

+ Huhn | chicken – 42 CHF

+ Gemüse | vegetables – 39 CHF 

### **1924 Caesar Salad – 30 CHF**

+ Geröstetes Alpenhuhn | chicken – supplement 7 CHF

+ Tofu | tofu – supplement 2 CHF

### **Raclette Cheese Burger of Swiss Beef – 39 CHF**

Gewürzte Comeback Sauce | pommes allumettes

Spicy Comeback sauce | pommes allumettes

### **Angus Beef Tartare – 36 CHF**

Rindstartar | Gewürze | gegrilltes Brot

condiments | grilled bread



Vegan | Vegan



Vegetarisch | Vegetarian


# Klassiker

## Classics

**Swiss Board\*** – 40 CHF

Lokale Wurst- und Käseplatte | Essiggurken | Knäckebrot

Local charcuterie and cheese platter | pickles | knäckebrot

Vegetarische Ausführung erhältlich 

Vegetarian version available

\*Bitte beachten Sie, dass unsere schweizer Platte mit Brot serviert wird

\*Please note our Swiss board comes with bread

# Beilagen

## Side dishes

Kimchi | gebratener Reis | Wachtelei – 10 CHF

Kimchi | fried rice | quail egg sunny side up


Süsse und scharfe geröstete Kartoffeln – 10 CHF

Roasted Mountain potatoes sweet & spicy

Kraut | Ingwer-und Mandel Salat – 10 CHF

Cabbage | Ginger & almond salad

 Vegan | Vegan

 Vegetarisch | Vegetarian



## Digital Newspapers

Keep up to date with the latest news by accessing our complimentary library of online newspapers and magazines.

Alle Preise ausgeschrieben in Schweizer Franken und inklusive Steuern.

Unser Team ist Ihnen bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Allergien gerne behilflich.

All prices are in Swiss Francs and including VAT.

Our team is delighted to assist you with any dietary or allergen information.

# Unsere Produkte

## Our products

Rind, Kalb, Huhn, Schwein, Ente, Eier: **Schweiz**

Beef, veal, chicken, pork, duck, eggs: **Switzerland**

Lachs, Forelle, Zander: **Schweiz**

Salmon, trout, pike perch: **Switzerland, breed**

Wolfsbarsch: **Griechenland**

Seabass: **Greece, breed**


Tintenfisch: **Italien, Wildfang**

Squid: **Italy, wild**

Thunfisch: **Pazifischer Ozean, Wildfang**

Tuna: **Pacific Ocean, wild**

 Vegan | Vegan

 Vegetarisch | Vegetarian