



BIENVENUE À LA PISCINE DU PALACE

Piscine dans la piscine, Champagne, Glaçons 10.-

Piscine smash, Gin, Basil 13.-

Apérol Spritz 13.-

Campari Spritz 13.-

Hugo Cocktail 13.-

Boxer Old Bügel 33cl / 5.-

SNACKS

Crudités avec dip (pour deux)	28.-	<i>Raw vegetables with a dip (for two people)</i>
Bouquet de radis avec sel de mer	9.-	<i>Bundle of radishes with sea salt</i>
Planchette avec une sélection de nos meilleurs fromages et charcuterie de la région avec des légumes au vinaigre (pour deux)	28.-	<i>Plate with the best of our cheese selection with local cold cuts and pickled vegetables (for two people)</i>
« Croque-Monsieur » au jambon et fromage avec pommes frites ou frites rustique ou pommes frites aux truffes	18.- +5.- +8.-	<i>« Croque Monsieur » toast with ham and cheese with fries or rustic fries or truffled fries</i>
Indien Wrap « Façon Ravi » avec pommes frites ou frites rustique ou pommes frites aux truffes	18.- +5.- +8.-	<i>Indian Wrap « Ravi style » with fries or rustic fries or truffled fries</i>

ENTRÉES / STARTERS

Jeune laitue frisée mélangée « Façon PISCINE »	18.-	<i>Mixed young curled leaf lettuce salad « PISCINE style »</i>
Salade de quinoa aux herbes sauvages	22.-	<i>Quinoa salad with wild herbs</i>
Salade de tomate à la Burrata	25.-	<i>Burrata salad with tomatoes</i>
Salade de chou frisé avec poulet et vinaigrette au fruit de la passion, mangue, poivron rouge et noix de cajou	22.-	<i>Frisé salad with chicken passion fruit vinaigrette, mango, red bell peppers and cashew nuts</i>
Vitello Tonnato au thon blanc	22.-	<i>Vitello Tonnato with white tuna</i>
Cocktail de crevettes à l'avocat	25.-	<i>Shrimps with cocktail sauce and avocado</i>
Cul de poule de moules au vin blanc (pour deux)	45.-	<i>Bowl of mussels with white wine (for two people)</i>
Artichaut entier avec vinaigrette de légumes	28.-	<i>Whole artichoke with vegetable vinaigrette</i>
Tarte flambée classique au lard et oignons	26.-	<i>Classic tarte flambée with bacon and onions</i>
Tarte flambée à la truffe d'été	35.-	<i>Tart flambee with summer truffles</i>

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSE

Perches frites avec sauce tartare	32.-	<i>Fried perch with tartar sauce</i>
Calamars frits avec sauce tartare	23.-	<i>Fried calamari with tartar sauce</i>
Ailes de poulet Alpstein, servies dans un panier avec sauce BBQ	28.-	<i>Alpstein chicken wings, in a basket with BBQ sauce</i>
Burger « Façon PISCINE »	25.-	<i>Burger « PISCINE style »</i>
En plus, des plats principaux vous pouvez commander		<i>Additional to the courses you can order</i>
Pommes frites ou frites rustique	+5.-	<i>Fries or rustic fries</i>
Pommes frites aux truffes	+8.-	<i>Truffled fries</i>
Jeune laitue frisée mélangée «Façon PISCINE »	18.-	<i>Mixed leaf lettuce salad « PISCINE style »</i>
avec des calamars frits	+8.-	<i>with fried calamari</i>
avec perches frites	+14.-	<i>with fried perch</i>
avec ailes de poulet Alpstein	+11.-	<i>with Alpstein chicken wings</i>
Penne à la sauce tomate	25.-	<i>Penne with tomato sauce</i>
Tagliata d'entrecôte de bœuf Simmental grillée, rucola, pignons et Parmigiano Reggiano	62.-	<i>Tagliata of grilled Simmental beef entrecote with rocket, pine nuts and Parmigiano Reggiano cheese</i>
Fondue, « Mélange Franz Faeh » (pour deux, avec pain)	68.-	<i>Fondue, « Franz Faeh's recipe » (for two people, with bread)</i>
Hot dog « Façon PISCINE » avec pommes frites	15.-	<i>Hot dog « PISCINE style » with fries</i>
Nuggets de poulet avec pommes frites	22.-	<i>Chicken nuggets with fries</i>
Pommes frites ou frites rustiques	9.-	<i>Fries or rustic fries</i>
Pommes frites aux truffes	14.-	<i>Fries with truffles</i>

FAMILY STYLE

TAVOLATA « FAÇON PISCINE » (POUR 4 PERSONNES)

Jeune laitue frisée mélangée « Façon PISCINE » 18.- p.p.

Salade de tomates à la Burrata

Bouquet de radis avec sel de mer

Perches frites avec sauce tartare 32.- p.p.

Ailes de poulet Alpstein
servies dans un panier avec sauce BBQ

Tarte flambée classique
au lard et oignons

Pommes frites

« Kalte Lust! », Glace 120ml 6.- p.p.

TAVOLATA « PISCINE STYLE » (FOR 4 PEOPLE)

Mixed leaf lettuce « PISCINE style »

Burrata salad with tomatoes

Bundle of radishes with sea salt

Fried perch with tartar sauce

*Alpstein chicken wings
in a basket with BBQ sauce*

*Classic tarte flambée
with bacon and onions*

Fries

«Kalte Lust!», Ice cream 120ml

DESSERTS

Tranche de pastèque glacée 6.-

Chilled watermelon slice

Mini crumble aux cerises et amandes
avec chantilly à la vanille 9.-

*Cherry and almond mini tart
with vanilla chantilly*

Mini Panna Cotta aux fruits rouges 9.-

Mini Panna Cotta with red fruit

Fraises marinées à la menthe
et écorces de citron et balsamique 12.-

*Strawberries marinated with mint,
lemon peel and balsamic*

« Kalte Lust! » 120ml 7.-
Glace de notre ancien collaborateur Florian
Vanille, café, sorbet au chocolat noir,
sorbet aux fraises de Madiswil, cookies

«Kalte Lust! » 120ml
Ice cream from our alumnus Florian
Vanilla, coffee, black chocolate sorbet,
strawberry sorbet from Madiswil, cookies

Sélection de glace 4.-

Selection of ice cream

BOISSONS / BEVERAGES

EAUX MINÉRALES ET LIMONADES PET / MINERAL WATER AND SOFT DRINKS PET

San Pellegrino – 5dl 5.-
San Pellegrino – 12.5dl 13.-

Evian – 5dl 5.-
Evian – 15dl 13.-

Rivella red or blue – 5dl 6.-

Fusetea, peach or lemon – 5dl 6.-

Ramseier Spritzer – 5dl 6.-

Coca-cola classic, zéro ou light – 4.5dl 6.-

Fanta, Sprite – 4.5dl 6.-

Fizzy Gazzosa – glass 3.5dl 6.-
Mandarino, Limone, Lampone, Moscato

Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale – 3dl 5.-

BIÈRES EN BOUTEILLE / BEER BOTTLES

Super Bock Lager – 33 cl 6.-

Boxer Old Bügel – 33 cl 5.-
Boxer Old Bügel – 50 cl 8.-

Chopfab Weizen Belgian Blanche – 33 cl 7.-

Clausthaler alcohol-free – 33 cl 6.-

FRAÎCHEURS D'ÉTÉ / SUMMER REFRESHING COCKTAILS

Splashed white wine sour or sweet 9.-

Apérol Spritz 13.-

Campari Spritz 13.-

Lillet Spritz 13.-

Hugo Cocktail 13.-

Pimms no. 1 13.-

Campari Orange 13.-

Long Drinks, (Gin, Vodka, Rum) 15.-

incl. mixer: Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon, Soda, Soft drink

VINS / WINES

VINS BLANCS AU VERRE / OPEN WHITE WINES

1 DL

Macabeo, Coviñas, Utiel-Requena, Spain 7.-

Féchy « La Colombe », R. Paccot, Vaud, Switzerland 9.-

Pinot Grigio, « Masianco », Masi, Veneto, Italy 10.-

Sauvignon Blanc « Attitude », P. Jolivet, Loire, France 11.-

VINS ROSÉS AU VERRE / OPEN ROSÉ WINES

1 DL

Œil de Perdrix, « Oeil des Roches », Domaine Grillette, Nêuchatel, Switzerland 7.-

Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite, France 9.-

Côtes de Provence, « Whispering Angel », Château D'Esclans, France 10.-

LES BULLES AU VERRE / OPEN BUBBLES

1 DL

Prosecco DOC, « Fagher » Brut, Veneto, Italy 9.-

Champagne, Delamotte Brut, France 12.-

VIN ROUGE AU VERRE / OPEN RED WINE

1 DL

Tempranillo, Coviñas, Utiel-Requena, Spain 9.-

VINS BLANCS / WHITE WINES

7.5 DL

- Macabeo, Coviñas, Utiel-Requena, Spain 49.-
- Féchy « La Colombe », R. Paccot, Vaud, Switzerland 56.-
- Pinot Grigio, « Masianco », Masi, Veneto, Italy 63.-
- Sauvignon Blanc « Attitude », P. Jolivet, Loire, France 70.-
- «Saar» Riesling, Van Volxem, Mosel, Germany 69.-
- Grüner Veltliner, Ebner-Ebenauer, Weinviertel, Austria 72.-
- Yvorne « Clos de Gstaad », P. Gex, Vaud, Switzerland 75.-

VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

7.5 DL

- Œil de Perdrix, « Oeil des Roches », Domaine Grillette, Nêuchatel, Switzerland 49.-
- Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite, France 60.-
- Côtes de Provence, « Whispering Angel », Château D'Esclans, France 70.-
- Côtes de Provence, Domaines Ott, France 80.-

LES BULLES / BUBBLES

7.5DL

- Prosecco DOC, « Fagher » Brut, Veneto, Italy 62.-
- Champagne, Delamotte Brut, France 80.-
- Champagne, Laurent Perrier, « La Cuvée », Brut, France 95.-
- Champagne, Laurent Perrier Rosé Brut, France 160.-
- Champagne, Ruinart Blancs de Blancs, France 210.-
- Champagne Préstige 2010, Dom Pérignon Brut, France 450.-

VINS ROUGES / RED WINES

7.5 DL

- Tempranillo, Coviñas, Utiel-Requena, Spain 62.-
- Aigle Pinot Noir, « Pourpre Monseigneur » H. Badoux, Vaud, Switzerland 59.-
- Pomerol, Château la Grave, Bordeaux, France 85.-
- Dundee Hill, Pinot Noir, Domaine Douhin, Oregon, USA 110.-
- « Tignanello », Marchesi Antinori, Toscana, Italy 260.-

LES GRANDS FORMATS / BIG BOTTLES

1.5 L

Yvorne « Clos de Gstaad », P. Gex, Vaud, Switzerland 155.-

Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite, France 120.-

Côtes de Provence, « Whispering Angel », Château D'Esclans, France 145.-

Côtes de Provence, Domaines Ott, France 180.-

Champagne, Laurent Perrier, « La Cuvée », Brut, France 190.-

LES GRANDS FORMATS / BIG BOTTLES

3 L

Côtes de Provence, « Whispering Angel », Château D'Esclans, France 310.-

Côtes de Provence, Domaines Ott, France 510.-

CIGARS AND CIGARETTES

Davidoff Mini Cigarillos 5.-

Cuaba Tradicional, Moyen 18.-

Hoyo de Monterrey, Epicure No. 2, Moyen 30.-

Marlboro Gold/Red, Philip Morris Quantum Blue 12.-

Pour la protection de la jeunesse, la loi interdit la vente de vin, de bière, de cidre et des cigarettes/produit de tabac aux jeunes de moins de 16 ans, ainsi que de spiritueux, apéritifs et alco pops aux jeunes de moins de 18 ans. Le personnel peut demander une pièce d'identité.

Notre personnel vous donnera volontiers des informations détaillées sur les allergènes dans nos plats.

Provenance:

Jambon - Suisse / Poulet - Suisse / Lard - Suisse / Saucisse - Suisse / Bœuf - Suisse /
Veau - Suisse / Perche - Allemagne / Calamar - Espagne / Moules - Italienne / Thon - Pacific /
Crevettes - Chile / Nugget - Pologne

Tous les prix sont en francs Suisses, TVA légale et service inclus

The law prohibits the sale and free distribution of wine, beer, cider and cigarettes/ tobacco products to under 16 years old, spirits, aperitifs and alco pops to under 18 years old. Staff may ask for an ID.

Our staff will be glad to give you precise information about allergens in our dishes.

Origin:

Ham - Switzerland / Chicken - Switzerland / Bacon - Switzerland / Sausage - Switzerland /
Beef - Switzerland / Veal - Switzerland / Perches - Germany / Squid - Spain / Mussels - Italy /
Tuna - Pacific / Prawns - Chile / Nuggets - Poland

All prices are in Swiss francs, legal VAT and service included

Das Gesetz verbietet den Verkauf und die kostenlose Weitergabe von Wein, Bier, Apfelwein und Zigaretten/Tabakprodukte an unter 16-Jährige, Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige. Das Personal darf einen Ausweis verlangen.

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne genaue Auskunft über Allergene in unseren Gerichten.

Herkunft:

Schinken - Schweiz / Poulet - Schweiz / Speck - Schweiz / Würste - Schweiz / Rind - Schweiz /
Kalb - Schweiz / Fisch - Deutschland / Calamari - Spanien / Muscheln - Italien /
Tuna - Pazifik / Krevetten - Chile / Nuggets - Polen

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen MWST und Service

