

# JULIER PALACE

erfrischend anders

## pasta & vegi

**probieren spaghetti «P[A]LACE» 27.99**  
die echten! mit frischen tomaten & basilikum.  
kräutern & grillierten riesencrevetten  
*spaghetti della casa! gli originali! con pomodoro  
fresco basilico & gamberi alla griglia.  
with fresh tomatoes, basil, herbs & grilled prawns.*

**[VEGI] safran risotto «LIQUIRIZIA» 19.99**  
safran risotto mit lakritz.  
*risotto allo zafferano con liquirizia.  
risotto with saffron and liquorice.*

**kartoffel-gnocchi «FORMAGGIO» 25.99**  
mit speck, käsesauce & kräutern.  
*gnocchi di patate, speck, salsa al formaggio e erbe.  
potato gnocchi with bacon, cheese sauce & herbs.*

**breitbandnudeln «WILD-STYLE» 26.99**  
mit hirschragout und parmesan.  
*pappardelle con ragout di cervoe parmigiano.  
pasta with venison ragout & parmesan.*

## swiss cheese food

**swiss käsefondue «FONDATA» 29.99**  
traditionelles käsefondue mit spezial  
gletscher-käsemischung.  
*fonduta di formaggio tradizionale dalla svizzera.  
con una miscela speciale.  
traditional fondue with special glacier-cheese-mix.*

**käse-racelette «ENGADINA» 29.99**  
geschmolzener käse & kleine pell-kartoffeln.  
*formaggio fondente & patate.  
melted cheese & potatoes.*

## VIP special's

[A DISCRETION]

**fondue chinoise «BEAUTIFUL» 55.99**  
ab 2 personen. zartes hähnchen- &  
rindfleisch. dazu würzige gemüsebouillon.  
selbstgemachte jp-saucen & berge von  
pommes frites... & à discretion.  
*minimo per 2 persone. tenera carne di pollo e  
manzo. con brodo alle erbe. salse fatte in casa  
e tante patatine fritte... & à discretion.  
from 2 persons. delicate chicken & beef with vegeta-  
ble broth, home made sauces & lots of french fries...  
& all you can eat.*

## bündner menü

...guat ässa & drinka!

«wilder»  
**nüssli-salat «ST.MORITZ»**  
mit bündner hobelkäse und gehackten ei.  
*insalata soncino con riccioli di formaggio grigionese e uovo tritato.  
corn salad with cheese & minced egg.*

«chüschtig»  
**bündner gerstensuppe «ORIGINALE»**  
*minestra d'orzo grigionese. barley soup grandmother style.*

«engadiner style»  
**hirschmedaillons «ENGIADINA»**  
nach einheimischer art zubereitet.  
sämigecognac-wildrahmsauce.  
home-made gemüse-pizzokel.  
*con salsa al cognac & panna. pizzokel con verdura.  
venison médaillons with cognac-cream sauce and  
home made pizokel.*

(oder mit vegi-hauptgang)

«aus unserem südtal»  
**puschlaver verdura-pizokel «BRUSIO»**  
mit frischem gemüse. champignons.  
und geriebenem parmesan-käse.  
*con dadi di verdura fresca & parmigiano grattugiato.  
pizokel with vegetable, mushrooms & parmesan cheese.*

«vom zuckerbäcker»  
**lauwarmer schoggiaufauf**  
nach engadiner hausrezept mit rahm & vanille-glace.  
*secondo una ricetta engadinese con panna & gelati.  
chocolate soufflé with cream & vanilla ice cream.*

**menü mit 4-gängen: 55.99 . vegi-menü: 49.99**

7.5 dl flasche roter bündner herrschaftswein  
**roter maienfelder pinot noir 45.99**  
**familien-unternehmen martin kunz maienfeld.**  
der typisch einheimische bündner «herrschaftler»  
vino. fruchtig & kräftiges bouquet. aus dem  
grossen eichenfass. 2005 & folgende.  
[einheimischer vino aus graubünden]

[www.julierpalace.com](http://www.julierpalace.com)

## US-beef «250 GRAMM» 49.99

entrecôte vom rind mit viel kräuterbutter.  
bohnen, möhren & ofenkartoffeln mit kräu-  
terquark. *costata di manzo con burro alle erbe.  
fagiolini e patata al forno. beef sirloin steak with  
herb butter. haricotsn carrots & roasted potatoes  
with cottage cheese.*

## zigeuner-spiess «SPEZIALE» 35.99

saftiger rindfleisch-spiess mit speck,  
pommes frites & zaziki-sauce.  
*spiedino di manzo con speck, patatine fritte e  
salsa zaziki. juicy beef on a squewer  
with bacon, french fries & zaziki sauce.*

## traditionell

### hirschmedaillons «ENGADINA» 42.99

nach einheimischer art zubereitet.  
sämige cognac-wildrahmsauce.  
home-made gemüse-pizokel.  
*con salsa al cognac & panna. pizokel con verdura.  
venison médaillons with cognac-creme sauce and  
home made vegetable pizokel.*

## frisch fisch

### saibling-trota «SILVAPLANASEE» 35.99

frisch aus dem see gefangene saibling-  
forelle[n] je nach grösse. petersilien-kartoffeln  
& limonen-kräuterbutter. *salmerino alpino con  
patate al prezzemolo, burro alle erbe & limone.  
fresh from the lake: chartrout with  
parley potatoes, herb butter & lemon.  
p.s. wenn kein saibling-fang wird eine forelle serviert*

## ethno fast food

### mega cordon bleu «VIP» 35.99

vom porco [schweinefleisch] mit käse &  
schinken gefüllt. dazu knusprig gebackene  
pommes frites. curry- & hot-sauce.  
*scaloppina di maiale impanata. farcita con  
prosciutto, formaggio & patatine fritte.  
escalope of porc cordon bleu filled with  
cheese & ham. french fries, curry & hot sauce.*

### «P[A]LACE» burger 19.99

«the only one in the engadine»  
beef hamburger mit viel country fries,  
curry- & hot-sauce.  
*hamburger di carne di manzo & country fries.  
hamburger with country fries, curry & hot sauce.*

### «ORIGINAL» fried chicken wings 19.99

knusprige pouletflügeli mit curry-  
& hot-sauce. dazu knusprige country fries.  
*alette di pollo fritte con salsa piccante al curry e  
country fries. with country fries, curry & hot sauce.*

# JULIER PALACE

erfrischend anders

## vitamine salate

### blattsalat «NICE» 9.99

frische blattsalate mit gerösteten brotcroutons.  
julier p[a]lace home made kürbis salat-sauce.  
*insalata verde con dadini di pane arrostiti.*  
fresh leaf salad with roasted bread and home made  
pumpkin salad sauce.

### gemischter salat «STYLE» 12.99

viele marktfrische salate mit  
verschiedenen kräutern & gehacktem ei  
liebevoll angerichtet. julier p[a]lace home  
made kürbis salat sauce.  
*insalata mista con erbe & uovo sodo tritato.*  
mixed salad with herbs & minced egg and home  
made pumpkin salad sauce.

### nüssli-salat «ST.MORITZ» 17.99

mit bündner hobelkäse & gehacktem ei.  
*insalata socino con riccioli di formaggio grigionese e  
uovo sodo tritato.*  
corn salad with cheese & minced egg.

### fitness-salat & chicken 24.99

salat-teller. gegrilltes curry hähnchen  
& spezielsauce.  
*insalata mista fitness con pollo al curry.*  
mixed salad, grilled curry chicken & special sauce.

### salmon «WANTON» wasabi 25.99

knuspriger wanton teig mit lachs und  
wasabi mayonnaise. *pasta di wanton croccante  
con salmone e mayonese al wasabi. crispy wanton  
pastry with salmon & wasabi mayonnaise.*

## suppen

### bündner gerstensuppe 9.99

nach grossmutter's rezept  
liebevoll zubereitet  
*minestre d'orzo grigionese. originale!*  
barley soup grandmothers style.

### frische tomatencremesuppe 8.99

mit frischen kräutern.  
verfeinert mit «creme fraîche».  
*crema di pomodori fresca. con erbe fresche & uno  
spruzzo di panna acida. fresh tomatoes cream soup with  
fresh herbs.*

## spezialität

### rinds-tartar «HOT OR NORMAL»

zartes premium rindfleisch «beef» fixfertig  
nach geheimrezept zubereitet.  
mit ruccolasalat & sesamvinaigrette.  
toast-brot & schweizer-butter.  
*carne di manzo tenero con insalata di rucola  
& sesamo-vinaigrette. toast & burro.*  
beefsteak tartare with rocket & sesam vinaigrette.  
Toast bread & swiss butter.

mini portion [70gr.] 19.99

normale portion [130gr.] 28.99

## degu-menu

extravagant & more...

täglich servieren wir ein frisch zusammengestelltes  
«4-GANG DEGUSTATIONS-MENU». selbstverständlich  
können sie aus dem menu auch nur einzelne gerichte  
à la carte bestellen.

ogni giorno serviamo un «MENU-DEGUSTAZIONE A 4 PORTATE»  
naturalmente è possibile ordinare singoli piatti à la carte.

GUTEN APPETIT-BUN APPETIT!  
BUON APPETITO!

4-gang degustations-menu  
saisonfrisch zusammengestellt.

1. GANG - PRIMO PIATTO  
kalte vorspeise

saisonal ausgesuchte kalte vorspeise  
*antipasto freddo del tempo. seasonal cold starter.*

2. GANG - ANTIPASTO CALDO  
suppe oder warme vorspeise

schaumiges süppchen oder warmes entree  
*una zuppa o un antipasto caldo. soup or warm starter.*

3. GANG - SECONDO PIATTO  
hauptspeise mit fleisch oder vegi

leckere hauptspeise mit fleisch oder ohne  
*secondo piatto con o senza carne.*  
main dish - meat or vegetarian.

4. GANG - DOLCE  
süss-speise-dessert

kreatives dessert aus der JPpatisserie  
*variazione di dolce. dessert.*

degu-menu mit 4-gängen: 55.99 . vegi-menu: 49.99

### 75 cl flasche roter regolo sartori di verona vino della casa rosso 39.99

150 cl magnum-flasche 79.99

corvina-traube aus veneto. italia.

unser hauswein. 13.5 % bietet dieser süffige, granat-  
rote wein mit intensivem bouquet. 2003 & folgende.  
wein-ausbau wie beim amarone!

[gold diplom zurigo 05]

[www.julierpalace.com](http://www.julierpalace.com)



member of:

## antipasti & more...

### gambas al aijilo «EL MEDANO» 19.99

king-size crevetten im olivenöl knusprig  
heiss gebraten. mit peperoncini & zitronen-  
gras. [kanarische spezialität – probieren]  
*gamberi con peperoncini, aglio e lemongrass in olio.*  
prawns roasted in olive oil with chilli & lemongrass.

### pata negra «CLUB-STYLE» 29.99

ideal als «vorspeise-plättli». mit fein  
geschnittenem serrano-rohschinken.  
*ideale come «primo spuntino» con prosciutto serrano.*  
perfect as starter – with smoked serrano ham.

### antipasto «FEDERICO» 29.99

typisch italienisch mit bruschetta, tomate &  
mozzarella, rohschinken & melone, breasola &  
rucola & parmesan. *tipico italiano - bruschetta,  
crudo melone, caprese, bresaola rucola. typical italian  
bruschetta (toasted bread). tomato & mozzarella. smo-  
ked ham & melon, bresaola & rocket & parmesan.*

### bündner teller «ENGADIN» p. pers. 29.99

gemischter trockenfleisch- & speck-teller.  
*piatto misto con carne secca e dello speck.*  
mixed dry meat & bacon.

## bündner chuchi

### speck-capuns «ENGADIN-STYLE» 24.99

früher das armeleutegericht! heute der «IN»  
food! capuns-teig in mangoldblatt gewickelt.  
schaumige gemüse-, käsesauce & speck.  
*ai tempi il pasto della gente povera! oggi molto  
amato! pasta di capuns avvolta in una foglia di  
bietole. una leggera & schiumosa salsa al formaggio.*  
once poor peoples food. capuns pastry in a leaf of  
chards. vegetable – cheese sauce & bacon.

[VEGI]

### verdura-pizokel «BRUSIO» 19.99

pizokel mit gemüse. champignons  
und parmesankäse.  
*pizzoccheri verdura. funghi e parmigiano.*  
pizokel with vegetable, mushrooms & parmesan.

### puschlaver speck-pizokel 24.99

mit frischen gemüse-würfeln & speck.  
& geriebener parmesan-käse.  
*pizzoccheri allo pancetta affumicata con dadi  
di verdura fresca & parmigiano grattugiato.*  
pizokel with fresh vegetables & bacon & parmesan.