

JULIER PALACE

erfrischend anders

pasta & vegi

[VEGI]
probiaron 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.*

[VEGI]
cous-cous «VERDURA» 24.99
 mit 7 gemüsen. dazu humus & eine
 scharfe harissa-sauce.
cous-cous con 7 verdure. humus e salsa di harissa.

[VEGI]
penne «CRUDAIOLA CON RICOTTA» 22.99
 penne mit tomatenwürfel, basilikum,
 mozzarella und ricotta-käse.
penne con pomodori, basilico, mozzarella e ricotta.

[VEGI]
penne «PORCINI E RUCCOLA» 25.99
 penne mit steinpilzen, frischem ruccola,
 parmesan, kräuter und rahm.
penne con porcini, ruccola, parmigiano e panna.

[VEGI]
spaghetti «AL TONNO E CAPERI» 24.99
 al dente spaghetti mit tomaten-würfel,
 thunfisch, kapern und oliven.
spaghetti con pomodori, tonno, caperi e olive.

swiss cheese food

swiss käsefondue «FONDUTA» 29.99
 traditionelles käsefondue mit spezial
 gletscher-käse mischung.
*fonduta di formaggio tradizionale dalla svizzera.
 con una miscela speciale.*

käse-racelette «ENGADINA» 29.99
 geschmolzener käse & kleine pell-kartoffeln.
formaggio fondesti & patate.

VIP special's

fondue chinoise «BEAUTIFUL» 49.99
 ab 2 personen. zartes hähnchen- &
 rindfleisch. dazu würzige gemüsebouillon.
 selbstgemachte jp-saucen & berge von
 pommes frites... & à discretion.
*a partire da 2 persone. tenera carne di pollo e
 manzo. con brodo alle erbe. salse fatte in casa
 e tante patatine fritte... & à discretion.*

bündner menü


...guat ässa & drinka!


«wilder»
nüssli-salat «ST.MORITZ»
 mit bündner hobelkäse und gehackten ei.
insalata soricina. con riccioli di formaggio grigionese e uovo tritato

«chüschtig»
bündner gerstensuppe «ORIGINALE»
minestra d'arzo grigionese.

«engadiner style»
hirschmedaillons «ENGIADINA»
 nach einheimischer art zubereitet. sämige
 cognac-wildrahmsauce.
 home-made gemüse-pizzokel.
*con salsa al cognac & panna.
 pizzokel con verdura.*

(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.

«vom zuckerbäcker»
lauwarmer schoggiaufwurf «BRUNO»
 nach engadiner hausrezept mit rahm & vanille-glace.
secondo una ricetta engadinese con panna & gelati.

menü mit 4-gängen: 49.99 . vegi-menü: 45.99

7.5 dl flasche roter bündner herrschaftswein
roter maienfelder blauburgunder 42.99
 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

traditionell

hirschmedaillons «ENGADINA» 38.99
 nach einheimischer art zubereitet.
 sämige cognac-wildrahmsauce.
 home-made gemüse-pizokel.
con salsa al cognac & panna. pizzokel con verdura.

US-beef «250 GRAMM» 45.99
 entrecôte vom rind mit viel kräuterbutter.
 blumenkohl- & brokkoliröschen. glasierte
 karotten & knusprige kartoffel-kroketten.
*d'allevamento biologico con burro alle erbe. con
 cavolfiore & broccoli. carota & patate crocchette.*

zigeuner-spiess «SPEZIALE» 29.99
 saftiger rindfleisch-spiess mit speck,
 pommes frites & zaziki-sauce.
*spiedino di manzo con speck,
 patatine fritte e salsa zaziki.*

frisch fisch

saibling-trota «SILVAPLANASEE» 35.99
 frisch aus dem see gefangene saibling-
 forelle[n] je nach grösse. Petersilien-kartoffeln &
 «home-made» limonen gold-gelb gebraten.
 Petersilien-kartoffeln & limonen-kräuterbutter.
*salmerino alpino con patate al prezzemolo
 & burro alle erbe & limone*
 ps: wenn kein saibling-lang wird eine forelle serviert

ethno fast food

mega cordon bleu 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.*

«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.

fried chicken wings 19.99
 knusprige pouletflügel mit curry-
 & hot-sauce. dazu knusprige country fries.
*alette di pollo fritte con salsa piccante al curry &
 salsa agrodolce & country fries.*

JULIER PALACE

erfrischend anders

vitamine salate

blattsalat «NICE» 9.99

frische blattsalate mit gerösteten brotcroutons.
julier p[al]ace home made kürbis salat-sauce.
insalata verde con dadini di pane arrostiti.

gemischter salat «STYLE» 12.99

viele marktfrische salate mit
verschiedenen kräutern & gehacktem ei
liebevoll angerichtet. julier p[al]ace home
made kürbis salat sauce.
insalata mista con erbe & uovo sodo tritato.

nüssli-salat «ST.MORITZ» 17.99

mit bündler hobelkäse & gehacktem ei.
*insalate socino con riccioli di formaggio grigionese e
uovo sodo tritato.*

fitness salat & cheese «1» 22.99

salat-teller mit hüttenkäse, frischen ananas,
erdbeeren parmesan-scheiben & knusperspeck.
insalata mista fitness, parmiggano e lardo.

fitness-salat & chicken «2» 24.99

salat-teller, poulet-spiesschen & spezielsauce.
insalata mista fitness con spiedini di pollo.

fitness-salat & gambas «3» 25.99

salat-teller, gambas-spiesschen & spezielsauce.
insalata mista fitness con spiedini di gambas.

suppen

bündner gerstensuppe 9.99

nach grossmutter's rezept
liebevoll zubereitet
minestre d'arzo grigionese. originale!

frische tomatencremesuppe 8.99

mit frischen kräutern.
verfeinert mit «creme fraîche».
*crema di pomodori fresca. con erbe
fresche & uno spruzzo di panna acida.*

spezialität

rinds-tartar «HOT OR NORMAL»

zartes premium rindsfleisch «beef» fixfertig
nach geheimrezept zubereitet.
mit rucolasalat & sesamvinaigrette.
toast-brot & schweizer-butter.
*carne di manzo tenero con insalata di rucola
& sesamo-vinaigrette. toast & burro.*

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 APPETITI!
BUON APPETITO!

4-gang degustations-menu saisonnal zusammengestellt.

1. GANG - PRIMO PIATTO

kalte vorspeise

saisonal ausgesuchte kalte vorspeise
antipasto freddo del tempo

2. GANG - ANTIPASTO CALDO

suppe oder warme vorspeise

schaumiges süppchen oder warmes entree
una zuppa o un antipasto caldo

3. GANG - SECONDO PIATTO

hauptspeise mit fleisch oder vegi

leckere hauptspeise mit fleisch oder ohne
secondo piatto con o senza carne

4. GANG - DOLCE

süß-speise-dessert

kreatives dessert aus der JPPâtisserie
variazione di dolce

degu-menu mit 4-gängen: 49.99, vegi-menu: 45.99

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. 2001 & folgende.
wein-ausbau wie beim amarone!

[gold diplom zurigo 05]

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]
gamberetti con peperoncini in olio.

pata negra «CLUB-STYLE» 29.99

ideal als «vorspeise-plättli». mit fein
geschnittenem serrano-rohschinken.
ideale come «prima spuntino» con prosciutto serrano.

bündner teller «MINI» pro person 24.99

gemischter trockenfleisch- & speck-teller.
piatto misto con carne secca e dello speck.

bündner teller «NORMAL» p. pers. 29.99

gemischter trockenfleisch- & speck-teller.
piatto misto con carne secca e dello speck.

bündner chuchi

speck-capuns «ENGADIN-STYLE» 24.99

früher das armeleutegericht! heute
der «IN» food! capuns-teig in
mangoldblatt gewickelt. schaumige
gemüse-, käse-sauce & speck.
*ai tempi il pasto della gente povera! oggi
molto amato! pasta di capuns anolta
in una foglia di bietole. una leggera &
schiumosa salsa al formaggio.*

[VEGI]

verdura-pizokel «BRUSIO» 19.99

pizokel mit gemüse. champignons
und parmesankäse.
pizzoccheri verdura.funghi e parmigano.

puschlaver speck-pizokel 24.99

mit frischen gemüse-würfeln & speck.
& geriebener parmesan-käse.
*pizzoccheri allo pancetta affumicata con dadi
di verdura fresca & parmigiano gratugiato.*

www.julierpalace.com