

# Weinempfehlungen

## OFFENAUSSCHANK

### WEISS

11	Sauvignon blanc, P. Wegelin, Malans	2018	1 dl	12.00
14	Grüner Veltliner, Ried Thal, Hiedler, Kamptal	2017	1 dl	11.00
21	Riesling « O », Alte Reben trocken, Molitor, Mosel	2016	1 dl	8.00

### ROT

33	Pinot Noir, « Grond », Davaz, Fläsch	2017	1 dl	9.50
36	Impérial Rot, Schloss Halbturm, Jois, Burgenland <i>(Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)</i>	2008	1 dl	13.00
38	Château Haut-Sarpe, Joseph Janoueix, Grand Cru Classé <i>(Merlot, Cabernet Franc)</i>	1995	1 dl	12.00

### SCHAUMWEINE

40	Prosecco "Astoria" DOCG, Casa Vittorino Millesimato Brut		1 dl	9.50
45	Champagner Laurent-Perrier, Brut		1 dl	16.00

# Q. linarisches am Mittag

Stellen Sie Ihr Menü nach eigenem Wunsch zusammen

## VORSPEISEN

**“Hamachi” Königsmakrele** <sup>4,6,9</sup>

Spitzkohl / Rettich / Mandarine

**Geräucherte Entenbrust** <sup>3,7,8,9,10</sup>

Pastinake / Kumquats / Preiselbeeren

**Taboulé-Salat** <sup>8</sup>

Fenchel / Granatapfel / Honig / Minze



## HAUPTGÄNGE

**Gebratenes Zanderfilet** <sup>4,7,9,10</sup>

Ebly / Lauch / Grüntee

**Rotes Thai Curry mit Alpstein Poulet** <sup>6</sup>

Basmati Reis / Asiagemüse

**Hausgemachte Tagliatelle** <sup>1a,3,7,9</sup>

Aubergine / Cherrytomate



## DESSERT

**Steirische Ölspur** <sup>3,7</sup>

Vanilleglace / Kürbiskernöl

## Küchenchef Dominique empfiehlt

„Es hät, solang's hät“ – Unser Serviceteam berät Sie gerne.

<b>Zürcher Geschnetzeltes</b> <sup>7</sup>	47
Rösti / Champignonrahmsauce	

## Unsere beliebten Klassiker

<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück</b> <sup>3,7,9</sup>	47
Pommes frites / Gemüse	kleine Portion 38
<b>Rindsfilet Tatar</b> <sup>3,4,7</sup>	39
Wachtelai / Kapern / Toastbrot / Butter	kleine Portion 31

## Salate

<b>Blattsalat</b>	12
<b>Gemischter Salat</b>	14

# Auf Vorbestellung ab zwei Personen

## Ganzer Loup de Mer (Wolfsbarsch) in der Salzkruste <sup>3,4,7</sup>

Blattspinat / Salzkartoffeln

pro Person 46

## Ganzer Steinbutt aus dem Ofen <sup>4,7</sup>

Gemüse / Reis

pro Person 48

**WEITERE KÖSTLICHKEITEN FINDEN SIE IN UNSERER «A LA CARTE» KARTE.**

Bitte informieren Sie unser Serviceteam bei allfälligen Unverträglichkeiten und Allergien.

**Produkteherkunft:** Rind aus USA, Japan, Spanien  
Lamm aus Australien, Schweiz  
Kalb aus der Schweiz  
Geflügel aus Frankreich, Schweiz  
Fisch, Schalen- und Krustentiere aus Kanada, Atlantik, Südafrika, Japan

\* Kann mit Antibiotika und/oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

**Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.**