

Weinempfehlungen

Champagner Laurent - Perrier, Brut

Tours-sure-Marne, Frankreich

37.5 cl 69.00

2016 Chardonnay AOC

Ch. Hermann, Fläsch, Schweiz

37.5 cl 71.00

2016 Pinot Noir

Davaz, Fläsch, Schweiz

50 cl 37.00

2010 Imperial

Schloss Halbturn, Burgenland, Österreich

37.5 cl 48.00

2016 Il Pino

Tenuta Biserno, Toscana, Italien

37.5 cl 42.00

2017 Zweigelt

Hannes Reh, Burgenland, Österreich

37.5 cl 39.00

Q. linarisches am Mittag

Stellen Sie Ihr Menü nach eigenem Wunsch zusammen

VORSPEISEN

Schweinebauch ^{5,8}

sweet and sour

Sesam / Kräuter / Wasserkastanien / Nashi-Birne

Lachs und Thunfisch Makis ⁴

Wasabi / Ingwer

Asiatischer Avocado-Mango-Salat

Koriander / Frühlingszwiebel / Knoblauch / Tomate



HAUPTGÄNGE

Bami Goreng mit Crevetten ^{5,6,9,11}

Bambussprossen / Erdnuss / Ingwer / Zwiebeln / Chili / Chinakohl

Rotes Thai Curry mit Alpstein Poulet ^{5,8,11}

Basmati Reis / Asia Gemüse

Dominiques Frühlingsrolle ^{6,8,9,11}

Gemüse / 3erlei Dips / Salat



DESSERT

Variation von Litschi, Yuzu und Matcha ^{6,7,8}

Küchenchef Dominique empfiehlt

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

Rindfleisch Szechuan ^{5,6,8,9,11}		39
Gebratener Reis / Ei / Erbsen / Zwiebeln		

Unsere beliebten Klassiker

Rindsfilet Tatar ^{3,4,7}		39
Wachtelei / Toastbrot / Butter	kleine Portion	31
Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück ^{3,7,9}		47
Gemüse / Pommes frites	kleine Portion	38

Salate

Blattsalat		12
Gemischter Salat		14

Auf Vorbestellung ab zwei Personen

Ganzer Loup de Mer (Wolfsbarsch) in der Salzkruste ^{3,4,7}

Blattspinat / Salzkartoffeln

pro Person 46

Ganzer Steinbutt aus dem Ofen ^{4,7}

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.