

# Weinempfehlungen

## OFFENAUSSCHANK

### WEISS

11	Sauvignon blanc, P. Wegelin, Malans	2018	1 dl	12.00
12	Grüner Veltliner, Ehmoser, Wagram	2016	1 dl	12.00
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
37	« Pinea », Ceralti, Toscana <i>(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)</i>	2016	1 dl	10.00

### 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

### **Pulpo-Carpaccio** <sup>8,14</sup>

Aubergine / getrocknete Tomaten / Pinienkerne

### **Duett vom Reh und Hirsch** <sup>7,9,10</sup>

Apfel / Maroni / Preiselbeeren

### **Kürbis-Variation** <sup>7,10</sup>

Sauerrahm / Brunnenkresse



## HAUPTGÄNGE

### **Gebratenes Doradenfilet** <sup>7,9</sup>

Tagliatelle / Oliven / Kapern / Kräuter

### **Thai Curry mit Poulet** <sup>6,9,11</sup>

Reis / Asiagemüse

### **Crêpes mit Spinat-Ricotta-Füllung** <sup>3,7</sup>

Tomate / Parmesan



## DESSERT

### **Kokos Panna Cotta** <sup>1,7,8a</sup>

Mango

## Küchenchef Dominique empfiehlt

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

**Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet** <sup>7,9,10</sup>  
Rösti / Rahmsauce

48

## Unsere beliebten Klassiker

**Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück** <sup>3,7,9</sup>  
Pommes frites / Gemüse

47  
kleine Portion 38

**Rindsfilet Tatar** <sup>3,4,7</sup>  
Wachtelei / Kapern / Toastbrot / Butter

39  
kleine Portion 31

## Salate

**Blattsalat**

12

**Gemischter Salat**

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.**