

+++

Weineempfehlungen

OFFENAUSSCHANK

WEISS

18	Pinot Blanc, Jan Luzi, Sprecher Von Bernegg, Jenins	2019	1 dl	12.00
14	Grüner Veltliner, Ried Thal, Hiedler, Kamptal	2018	1 dl	12.00
19	Chardonnay, Cardellino, Elena Walch, Südtirol	2018	1 dl	13.00

ROSÉ

20	Aigle les Murailles, Badoux, Chablais AOC	2018/19	1 dl	9.50
----	---	---------	------	------

ROT

38	Pinot Noir, Irene Grünenfelder, Jenins AOC	2018	1 dl	13.50
34	Zweigelt Alte Reben Reserve DAC, Kreuz, Illmitz, Burgenland	2017	1 dl	11.00
35	Château Seguin, Pessac-Leognan AOC (<i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>)	2014	1 dl	15.00

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

Exotischer Crevettencocktail ^{2,4,6,11}

Kokos / Papaya / Koriander

Gebeizter Hirschrücken ^{1a,8a,12}

Kürbis / Mandel / Preiselbeere

Hüttenkäse-Terrine ⁷

Quinoa / Petersilie / Topinambur



HAUPTGÄNGE

Saiblingilet ^{4,7}

Mosaikreis / Kräutersalat / Anisschaum

Warmes Kalbsbacken Sandwich ^{1a,3,7,9}

Karotten / Zwiebeln / Toastbrot

Kastanien Gnocchi ^{1a,3,7}

Apfel / Thymian



DESSERT

Kirschnitte ^{1a,3,7,8}

Honig-Glace / Schoko-Crumble

Küchenchef Dominique empfiehlt

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

Rosa gebratener Lammrücken ^{1a,3,7,10}	48
Bratkartoffeln / Kräuterkruste / Ratatouille	

Unsere beliebten Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück ^{3,7,9}	49
Pommes frites / Gemüse	kleine Portion 39
Rindsfilet Tatar ^{3,4,7}	39
Wachtelei / Kapern / Toastbrot / Butter	kleine Portion 31

Salate

Blattsalat	12
Gemischter Salat	15

Auf Vorbestellung ab zwei Personen

Ganzer Loup de Mer (Wolfsbarsch) in der Salzkruste ^{3,4,7} Blattspinat / Salzkartoffeln	pro Person	48
Ganzer Steinbutt aus dem Ofen ^{4,7} Gemüse / Reis	pro Person	50

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

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

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.

Allergendeklaration

1 glutenhaltige Getreide

a: Weizen, inkl. Emmer, Einkorn, Triticale, Khorasan-Weizen; b: Dinkel, inkl. Grünkern; c: Roggen; d: Gerste; e: Hafer

2 Krebstiere - **3** Eier - **4** Fisch - **5** Erdnüsse - **6** Sojabohnen - **7** Milch und Lactose

8 Nüsse od. Hartschalenobst

a: Mandeln; b: Haselnüsse; c: Walnüsse; d: Cashewkerne; e: Pecannüsse; f: Paranüsse; g: Pistazien; h: Macadamianüsse

9 Sellerie - **10** Senf - **11** Sesamamen - **12** Schwefeldioxid u. Sulfate - **13** Lupinen - **14** Weichtiere - **15** Hanf