

Weinempfehlungen

OFFENAUSSCHANK

WEISS

| | | | | |
|----|---|------|------|-------|
| 11 | Pinot Gris, Giani Boner, Malans | 2018 | 1 dl | 13.00 |
| 15 | Grüner Veltliner, Der Ott, Ott, Wagram, NÖ | 2019 | 1 dl | 13.00 |
| 13 | “Amos”, Kurtatsch, Südtirol (Weissburgunder, Chardonnay, Pinot Grigio) | 2019 | 1 dl | 12.00 |

ROSÉ

| | | | | |
|----|---|------|------|------|
| 23 | Aigle les Murailles, Badoux, Chablais AOC | 2020 | 1 dl | 9.50 |
|----|---|------|------|------|

ROT

| | | | | |
|----|---|------|------|-------|
| 26 | Pinot Noir, Irene Grünenfelder, Jenins AOC | 2019 | 1 dl | 13.00 |
| 27 | Brunello di Montalcino, Castello Banfi, Montalcino | 2015 | 1 dl | 13.00 |
| 28 | Eichkogel, Kollwentz, Grosshöflein, Burgenland (Blaufränkisch, Zweigelt) | 2017 | 1 dl | 13.00 |

SCHAUMWEINE

| | | | | |
|----|--|------|------|-------|
| 43 | Champagner Louis Roederer, Collection 242, Brut | n.v. | 1 dl | 17.00 |
| 44 | Champagner Louis Roederer, Rosé, Brut | 2015 | 1 dl | 22.00 |
| 45 | Champagner Laurent-Perrier, La Cuvée, Brut | n.v. | 1 dl | 16.00 |
| 47 | Champagner Laurent-Perrier, Cuvée Rosé, Brut | n.v. | 1 dl | 22.00 |
| 42 | Prosecco «Bareta», Merotto, Valdobbiadene DOCG, Brut | n.v. | 1 dl | 9.50 |

Q. linarisches am Mittag

Stellen Sie Ihr Menü nach eigenem Wunsch zusammen

VORSPEISEN

Thunfisch-Tiradito ^{1a}

Zitrusfrucht / Avocado

Rindscarpaccio

Rucola / Pinienkerne / Parmesan

Die Rande ^{1a,3,5,7}

Holzapfel / Meerrettich / Erdnuss / Kapuzinerkresse



HAUPTGÄNGE

Gebratene Forellenfilets ^{4,7,8a}

Kräutersalat / Blumenkohl-Mandel-Reis

Lammrücken orientalisches ^{7,9,11}

Kichererbse / Aubergine / Paprika

Gefüllte Conchiglioni mediterran ^{1a,3,7}

Oliven / Tomaten / Zucchini



DESSERT

Tiramisu ^{1a,3,6,7,8}

Kaffee / Banane / Mascarpone

Menü 2-Gang – 39 | Menü 3-Gang – 49

Küchenchef Dominique empfiehlt

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

| | |
|---|----|
| Ossobuco vom Kalb ^{7,9} | 48 |
| Polenta / Gremolata / Schmorgemüse | |

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 | 16 |

Auf Vorbestellung ab zwei Personen

Ganzer Wolfsbarsch (*Wildfang*) in der Salzkruste ^{3,4,7}

Blattspinat / Salzkartoffeln pro Person 50

Ganzer Steinbutt (*Wildfang*) aus dem Ofen ^{4,7}

Gemüse / Reis pro Person 55

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, Khorsan-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. Sulfite - **13** Lupinen - **14** Weichtiere - **15** Hanf