

Weinempfehlungen

OFFENAUSSCHANK

WEISS

| | | | | |
|----|---|------|------|-------|
| 18 | Sassi Grossi Bianco, Gialdi, Tessin DOC (Chardonnay, Blauburgunder, Sauvignon Blanc) | 2020 | 1 dl | 14.00 |
| 02 | Grüner Veltliner Reserve, Ried Steinberg, Klein, Weinviertel | 2019 | 1 dl | 12.00 |
| 01 | Comte Lafond, Baron de Ladoucette, Sancerre | 2020 | 1 dl | 14.00 |

ROSÉ

| | | | | |
|----|--|------|------|------|
| 23 | Aigle les Murailles, Badoux, Chablais AOC | 2021 | 1 dl | 9.50 |
| 17 | Oeil de Perdrix de Villeneuve, Badoux, Chablais AOC, Waadt | 2020 | 1 dl | 7.50 |

ROT

| | | | | |
|----|--|------|------|-------|
| 03 | Pinot Noir, Alte Reben Auslese, Marugg, Fläsch | 2020 | 1 dl | 13.00 |
| 04 | Les Meysonniers, Chapoutier, Crozes-Hermitage | 2019 | 1 dl | 12.00 |
| 38 | Impérial, Schloss Halbturn, Jois, Neusiedlersee, Burgenland (Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Franc) | 2008 | 1 dl | 14.00 |

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

Rauchlachsterrine ^{4,7}

Frischkäse / Gurke / Dill / Meerrettich

Wurst-Käse-Salat La Riva ^{1,7}

St. Galler Stumpfen / Tschuggenkäse / Essiggurken

Gazpacho ¹

Kalte spanische Gemüsesuppe

Gemüse / Croûtons



HAUPTGÄNGE

Gebratener Kabeljau ^{4,7,9}

Kartoffel / Safran

Ungarisches Rindergulasch ^{1a,3,7}

Spätzli / Paprika / Frühlingszwiebeln

Spinat-Risotto ^{7,9}

Ziegenkäse / Pinienkerne



DESSERT

Dominiques Birchermüesli ^{1e,7}

Apfel / Beeren / Hafer / Joghurt

Küchenchef Dominique empfiehlt

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

| | |
|---|----|
| Gebratene Lammfilets ^{1a,3,7} | 49 |
| Dauphine-Kartoffeln / Ratatouille | |

Unsere beliebten Klassiker

| | |
|---|-------------------|
| Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück ^{3,7,9} | 52 |
| Pommes frites / Gemüse | kleine Portion 42 |
| 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 55

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

Gemüse / Reis pro Person 58

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