

# Menu Q. linario

## **Tonno Balfegó asiatico** <sup>1a,4,6,9,10,11</sup>

Avocado | Cetriolo | Cavolo cinese | Frutto della passione



## **Essenza di coda di bue** <sup>1a,3,7,9,10</sup>

Tortellini | Rafano | Barbabietola rossa | Senape



## **Halibut cotto al forno** <sup>4,7,8a,9</sup>

Pak Choi | Cavolfiore | Mandorla



## **Fegato d'anatra arrosto** <sup>4,7</sup>

Pera Nashi | Anguilla affumicata | Balsamico



## **Sella orientale di agnello** <sup>1a,3,8g,9,11</sup>

Ceci | Peperone | Melanzana



## **Selezione dei formaggi dal carrello** <sup>7</sup>

*Selezione Beeler*



## **Variazione di carota e mandarino** <sup>1a,3,6,7,8a,12</sup>

Papavero | Miso

Menù completo 215

Menù completo con accompagnamento di vino 320

# Menù degustazione vegetariano

## **Ravioli di cavolo rapa** <sup>7</sup>

Nasturzio | Formaggio cremoso  
Essenza di pomodoro



## **Zuppa piccante di cocco alla citronella** <sup>6,9</sup>

Mais | Edamame | Tofu



## **Il carciofo** <sup>7,8a</sup>

Tartufo del Perigord | Pomelo | Nocciola piemontese



## **Selezione dei formaggi dal carrello** <sup>7</sup>

*Selezione Beeler*



## **Duetto di cioccolato e mela** <sup>1a,3,7</sup>

Dragoncello

Menù completo 133

Menù completo con accompagnamento di vino 208

# Menù Surprise


*Lasciatevi sorprendere da Dominique e dalla sua brigata*

*8 - 10 portate*


*Da ordinare in anticipo*

Menù 240

## Antipasti freddi

<b>Ravioli di cavolo rapa</b> <sup>7</sup>		25
Nasturzio   Formaggio cremoso   Essenza di pomodoro		
<b>Tonno Balfegó asiatico</b> <sup>1a,4,6,9,10,11</sup>		37
Avocado   Cetriolo   Cavolo cinese   Frutto della passione		
<b>Variazione del filetto di manzo</b> <sup>1a,3,4,7,9</sup>		36
Topinambur   Uovo   Midollo   Shiso	con Kristal Caviar da Kaviari da 5 g	+ 20

## Minestre ed essenze

<b>Zuppa piccante di cocco alla citronella</b> <sup>6,9</sup>		20
Mais   Edamame   Tofu		
<b>Essenza di coda di bue</b> <sup>1a,3,7,9,10</sup>		26
Tortellini   Rafano   Barbabietola rossa   Senape		

## Antipasti caldi

### **Il carciofo** <sup>7,8b</sup>

Tartufo del Perigord | Pomelo | Nocciola piemontese



46

### **Fegato d'anatra arrosto** <sup>4,7</sup>

Pera Nashi | Anguilla affumicata | Balsamico

47

## Pesce

### **Halibut cotto al forno** <sup>4,7,8a,9</sup>

Riso | Pak Choi | Cavolfiore | Mandorla

59

## Carne

### **Duetto di vitello** <sup>1a,3,7,9</sup>

*Filetto* ★ *Guancia*

Cipolla | Carote | Patate

66

### **Sella orientale di agnello** <sup>1a,3,8g,9,11</sup>

Ceci | Peperone | Melanzana | Falafel

59

I nostri prezzi sono in franchi svizzeri incl. 7,7% di IVA.

# Eventi Q. linari

16 dicembre 2021

## **Tour enogastronomico attraverso la Francia**

*I migliori vini francesi accompagnano le prelibatezze q.linari della cucina stellata*

19 dicembre 2021 \* 13 gennaio 2022 \* 3 febbraio 2022 \* 3 marzo 2022

## **Godimento tradizionale - È flambé!**

Dal 24 dicembre al 26 dicembre 2021

### **Menù delle feste**

*Festeggiare in un'atmosfera natalizia*

31 dicembre 2021

## **Cenone di Capodanno (dalle 18.00)**

*Festa per il palato*

7 gennaio 2022 \* 18 febbraio 2022

## **Sushi Festival**

21 gennaio 2022

**Tour enogastronomico** - *I viticoltori presentano i vini per un menù di 6 portate*

29 gennaio 2022

## **Menù Amuse-Bouche**

*Tanti piccoli capolavori per deliziare occhi e palato*

14 febbraio 2022

**San Valentino** - *Un menù di cui innamorarsi*

Dal 16 marzo al 20 marzo 2022

**Giornate asiatiche** - *Specialità giapponesi, cinesi e thailandesi*

2 aprile 2022

## **Corso di cucina \***

*Un dietro le quinte dei nostri chef*

*Consigli e trucchi per la preparazione di prelibatezze*

*(Numero limitato di partecipanti)*

**Chiediamo gentilmente di prenotare in anticipo, in quanto il numero di tavoli e quindi il numero di ospiti è limitato dal regolamento sul distanziamento dei tavoli di 1,5 m.**

\* A seconda dello sviluppo delle ordinanze BAG

# Asia Stübli La Riva

**Rimane chiuso fino a nuovo avviso.**

**Al momento viene utilizzato come ampliamento del ristorante.**

**Utilizziamo solo carne di animali che sono stati allevati in modo adeguato alla specie e ci assicuriamo di acquistare prodotti ottenuti nel rispetto dell'ambiente.**

**I nostri fornitori includono tra gli altri:**

Rageth Comestible AG, Landquart - G. Bianchi AG, Zufikon - Metzgerei Keller, Zürich  
Dörig und Brandl AG, Schlieren - FHL, Chur, - Fleischhandel AG, Chur  
Puracenter, Lenzerheide - Lucas Margreth, Lenzerheide (uova)

***Origine del prodotto:***

*Manzo da USA, Spagna e Giappone / Agnello dalla Svizzera e dall'Australia / Vitello dalla Svizzera  
Pollame dalla Francia e dalla Svizzera Pesci, crostacei e mitili dal Canada, dall'Oceano Atlantico, dal Sudafrica, dal Giappone e dal  
Portogallo  
e dalle Isole Faroe*

*\* Può essere stato prodotto con antibiotici e/ o altri stimolatori di prestazioni.*

**Informare il nostro team di assistenza di eventuali intolleranze o allergie.**

**Dichiarazione sugli allergeni**

**1** cereali contenenti glutine

a: Frumento, incluso emmer, einkorn, triticale, grano khorasan; b: Farro, compreso il farro verde; c: Segale; d: Orzo; e: Avena

**2** Crostacei - **3** Uova - **4** Pesce - **5** Arachidi - **6** Soia - **7** Latte e lattosio

**8** Noci o frutta a guscio duro

a: Mandorle; b: Nocciole; c: Noci; d: Anacardi; e: Noci Pecan; f: Noci del Brasile; g: Pistacchi; h: Noci di macadamia

**9** Sedano - **10** Senape - **11** Semi di sesamo - **12** Anidride solforosa e solfiti - **13** Lupini - **14** Molluschi - **15** Canapa