

Weinempfehlungen

2016 Pinot Noir

Ch. Hermann, Fläsch, Schweiz
37.5 cl 61.00

2012 Riesling Smaragd

Loibenberg, Pichler, Niederösterreich
37.5 cl 55.00

2015 Zweigelt, Schwarz Rot

G. Schwarz, Andau, Österreich
37.5 cl 64.00

2015 Château de Dracy

Baron de Charette, Bourgogne, Frankreich
37.5 cl 28.00

Q. linarisches am Mittag

Stellen Sie Ihr Menü nach eigenem Wunsch zusammen

VORSPEISEN

Gebeizter Lachs ^{4,10}

Dill-Senfsauce / Rettich / Gurke

Rindscarpaccio ^{7,9}

Parmesan / Sauerrahm / Rucola

Sommerrolle ^{5,6}

Kokos / Mango / Thai Basilikum / Erdnuss



HAUPTGÄNGE

Loup de Mer ^{7,9}

Weissweinschaum / Mosaikreis / Spinat

Lammfilet ^{7,9}

Kartoffelgratin / Ratatouille

Vegetarisches Thai Curry ^{6,9}

Basmatireis / Koriander



DESSERT

Bananensplit neu interpretiert ^{3,7,8}

Menü 2-Gang – 34 | Menü 3-Gang – 42 | Menü 4-Gang – 50

Küchenchef Dominique empfiehlt

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

Ossobuco ⁹		27
Polenta / Schmorgemüse / Schalotte		

Unsere beliebten Klassiker

Rindsfilet Tatar ^{3,4,7}		39
Wachtelei / Toastbrot / Butter	kleine Portion	31
Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück ^{3,7,9}		47
Gemüse / Pommes frites	kleine Portion	38

Salate

Blattsalat		12
Gemischter Salat		14

Auf Vorbestellung ab zwei Personen

Ganzer Loup de Mer (Wolfsbarsch) in der Salzkruste ^{3,4,7}

Blattspinat / Salzkartoffeln

pro Person 46

Ganzer Steinbutt aus dem Ofen ^{4,7}

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.