

# Menù Q. linario

## **Variazione di fegato d'oca** <sup>1,3,7</sup>

*Torta \* Mousse \* Terrina \* Gelato*

Brioche | Mango | Sambuco



## **Sinfonia d'astice bretone** <sup>2,3,4,7,9,10</sup>

*Astice in camicia \* Zuppa d'astice \* Gelato*

Vaniglia Tahiti | Cognac



## **Spigola selvatica** <sup>4,7</sup>

Zafferano | Salicornia | Risotto



## **Anatra Confit** <sup>1,3,6,10</sup>

Patate dolci | Involtino primavera | Dim Sum



## **Lombo di agnello** <sup>7,9</sup>

Polenta | Granturco | Scalogno | Aglio | Pomodoro



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



## **Soufflé di frutto della passione** <sup>3,7,8</sup>

Cocco | Ananas | Mango

Menù completo 188.00

Menù completo con vino abbinato 279.00

# Menù degustazione vegetariano

## **Carota fermentata** <sup>3,7</sup>

Cima di Rapa | Panna acida | Piment d'Espelette



## **Zuppa alla schiuma di Champagne** <sup>1,3,7</sup> **con uovo di Lenzerheide**

Spinaci | Sedano



## **Carciofo tiepido** <sup>7,8c</sup>

Tartufo del Périgord | Pomelo | Noci



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



## **Sogno al cioccolato** <sup>1a,3,7,8a,12</sup>

Mela | Marshmallow

Menù completo 118.00

Menù completo con vino abbinato 179.00

# Menù a Sorpresa


*Lasciatevi sorprendere da Dominique e dalla sua brigata !*

*8 - 10 portate*


*Da ordinare in anticipo*

Menù 225.00

## Antipasti freddi

- Carota fermentata** <sup>3,7</sup>  26  
Cima di Rapa | Panna acida | Piment d'Espelette
- Variazione di fegato d'oca** <sup>1,3,7</sup> 38  
*Torta \* Mousse \* Terrina \* Gelato*  
Brioche | Mango | Sambuco
- Tonno pinna gialla** <sup>4,6</sup> 32  
Alga Nori | Rafano | Wasabi | Shiso | Yuzu

## Minestre ed Essenze

- Zuppa alla schiuma di Champagne** <sup>1,3,7</sup>  22  
**con uovo di Lenzerheide**  
Spinaci | Sedano
- Sinfonia d'astice bretone** <sup>2,3,4,7,9,10</sup> 32  
*Astice in camicia \* Zuppa d'astice \* Gelato*  
Vaniglia Tahiti | Cognac

## Antipasti caldi

### **Carciofo tiepido** <sup>7,8c</sup>

Tartufo del Périgord | Pomelo | Noci



come antipasto 36

come piatto principale 49

### **Anatra Confit** <sup>1,3,6,10</sup>

Patate dolci | Involtini primavera | Dim Sum

come antipasto 36

come piatto principale 49

## Pesci e Crostacei

### **Spigola selvatica** <sup>4,7</sup>

Zafferano | Salicornia | Risotto

58

### **Capesante scottate** <sup>1,2,6,7,9,14</sup>

Salsa XO | Cavolo rapa

49

## Carne

### **Straccetti alla zurighese rivisitato** <sup>7,9</sup>

*Filetto di vitello \* Rognone*

Patate | Champignons | Prezzemolo

64

### **Lombo di agnello** <sup>7,9</sup>

Polenta | Granturco | Scalogno | Aglio | Pomodoro

58

## *Eventi Q.linari in inverno*

19. Dicembre 2019 \* **Menù al Bordeaux**

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

Dal 24 al 27 dicembre 2019 \* **Menù delle feste**

*Accogliente banchetto in  
atmosfera natalizia*

31 dicembre 2019 \* **Cenone di Capodanno**

*Cibo delizioso e musica dal vivo con  
il duo Bandsquare*

25 gennaio 2020 \* **Menù Amuse-Bouche**

*Tanti piccoli capolavori  
per deliziare occhi e palato*

Dal 12 al 16 febbraio 2020 \* **Francisco con la sua arpa**

*Una delizia musicale a pranzo e a cena*

14 febbraio 2020 \* **San Valentino**

*Un menù di cui innamorarsi*

Dal 18 al 22 marzo 2020 \* **Giorni asiatici**

*Specialità giapponesi, cinesi e  
tailandesi*

21 marzo 2020 \* **Corso di cucina**

*Un dietro le quinte dei nostri chef  
Consigli e trucchi per la  
preparazione di prelibatezze*

12 aprile 2020 \* **Domenica di Pasqua Fine stagione**

# Asia Stübli La Riva

**Gustate le prelibatezze asiatiche nel nostro Asia Stübli**

*Sashimi, Maki o Nigiri, Dim Sum o involtini primavera,  
Curry thailandese o anatra alla pechinese - Lasciatevi sorprendere.*

## **Orari di apertura**

Non vediamo l'ora di occolarvi dal 20 dicembre il venerdì e il sabato dalle 18:00.

**Prenotazione obbligatoria.**

**Utilizziamo solo carni di animali 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)

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

***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,  
dal Portogallo e dalle Isole Faroe*

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

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