

Weinempfehlungen

Champagner Laurent - Perrier, Brut

Tours-sure-Marne, Frankreich

37.5 cl 69.00

2016 Chardonnay AOC

Ch. Hermann, Fläsch, Schweiz

37.5 cl 71.00

2016 Pinot Noir

Davaz, Fläsch, Schweiz

50 cl 37.00

2010 Imperial

Schloss Halbturn, Burgenland, Österreich

37.5 cl 48.00

2016 Il Pino

Tenuta Biserno, Toscana, Italien

37.5 cl 42.00

2017 Zweigelt

Hannes Reh, Burgenland, Österreich

37.5 cl 39.00

Q. linarisches am Mittag

Stellen Sie Ihr Menü nach eigenem Wunsch zusammen

VORSPEISEN

Roastbeef ^{3,4,7}

Sauce Tartare / Ruccola

Tintenfisch Carpaccio ^{14,9}

Orange / Fenchel / Kräuter

Spargelsalat

Frühlingszwiebeln / Essig / Kürbiskernöl



HAUPTGÄNGE

Omas Hackbraten ^{3,7}

Kartoffelpüree / Gemüse

Gebratenes Wolfsbarschfilet ^{1a, 3,7}

Tagliatelle / Oliven / Getrocknete Tomaten

Bärlauch Gnocchi ^{1a,3,7}

Taleggio



DESSERT

Schokoladenkuchen ^{1a,3,7,9}

Mango / Vanille

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.

Wachauer Kalbsrahmgulasch ^{1,4,3,7,9}	27
Serviettenknödel / Gemüse	

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.