

Menù Q. linario

Composizione di manzo ^{4,7}

*Tartare * Tataki * Midollo*

Caviale | Pastinaca | Bergamotto | Crema acidula



Consommé di Piccione ⁷

*Petto * Coscia*

Bacche di goji | Topinambur | Pinoli



Spigola di Mare ^{4,7}

Zafferano | Salicornia | Riso



Guancia di vitello brasato ¹

Zucca | Cipolla | Cumino tedesco



Lombo di agnello ^{7,9}

Polenta | Granturco | Scalogno | Aglio | Pomodoro



Selezione dei formaggi dal carrello ⁷



Il sigaro ^{1,3,7,8}

Mirtillo rosso | Cioccolato Choba Choba | Semi di papavero
Cardamomo affumicato

Menù completo 188.00

Menù completo con vino abbinato 279.00

Menù degustazione vegetariano

Variazione di Cavolfiore ^{3,7,8a,10}

Mandorle | Fichi | Senape



Zuppa di cavolo rosso e castagne ⁷

Fior di pepe Sansho | Ibisco



Ravioli al tartufo bianco d'Alba ^{1,3,7}

Crema di formaggi freschi | Parmigiano Reggiano



Selezione dei formaggi dal carrello ⁷



Soufflé al frutto di passione ^{3,7,8}

Noce di coco | Ananas | Mango

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

Variazione di Cavolfiore ^{3,7,8a,10}		26
Mandorle Fichi Senape		
Composizione di manzo ^{4,7}		
Tartare * Tataki * Midollo		
Caviale Pastinaca Bergamotto Crema acidula		37
Tonno pinna gialla ^{4,6}		32
Alga Nori Rafano Wasabi Shiso Yuzu		

Minestre ed Essenze

Zuppa di cavolo rosso e castagne ⁷		19
Fior di pepe Sansho Ibisco		
Consommé di Piccione ⁷		26
Petto * Coscia		
Bacche di goji Topinambur Pinoli		

Antipasti caldi

Ravioli al tartufo bianco d'Alba ^{1,3,7} 	come antipasto	38
Crema di formaggi freschi Parmigiano Reggiano	come piatto principale	52
Guancia di vitello brasato ¹	come antipasto	36
Zucca Cipolla Cumino tedesco	come piatto principale	49

Pesci e Crostacei

Spigola di Mare ^{4,7}	58
Zafferano Salicornia Riso	
Scampi rosa sudafricani ^{2,4,7,9}	60
Mela Sedano Noci	

Carne

Straccetti alla zurighese rivisitato ^{7,9}	64
<i>Filetto di vitello * Rognone</i>	
Cuscus Rafano Piselli Mostarda di frutta	
Lombo di agnello ^{7,9}	58
Polenta Granturco Scalogno Aglio Pomodoro	

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.