

# Menu Q. linario

## **Variazione di Fegato d'oca** <sup>1a,3,7,8</sup>

*Terrina ★ Glace ★ Mousse*

Mirtilli rossi | Mango | Baumkuchen



## **Bisque d'Astice** <sup>2,4,7,9</sup>

Avocado | Olivello spinoso | Vaniglia



## **Pancetta di maiale allevato con lievito di birra** <sup>7</sup>

Cipolla | Crauti | Mela | Cumino



## **Filetto di sogliola in camicia** <sup>4,7</sup>

Patata | Verdure a radici tuberizzate | Bouillabaisse



## **Duetto di anatra** <sup>1a,7</sup>

Cavolo rosso | Kumquat | Dim Sum



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

*Selezione Beeler*



## **L'arancia** <sup>1a,3,7,8b</sup>

Cannella | Nocciola

Menù completo 210

Menù completo con accompagnamento di vino 315

# Menù degustazione vegetariano

## **La Barbabietola** <sup>1a,3,7,13</sup>

Cappuccina | Rafano | Aceto balsamico | Arachidi



## **Consommé di funghi asiatico** <sup>6</sup>

Mais | Edamame | Tofu



## **La melanzana** <sup>7,9</sup>

Formaggio di capra | Sedano | Baba Ghanoush



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

*Selezione Beeler*



## **Variazione di cioccolato** <sup>1a,3,7</sup>

Semi di zucca | Shiso rosso

Menù completo 125

Menù completo con accompagnamento di vino 200

# Menù Surprise

*Lasciatevi sorprendere da Dominique e dalla sua brigata*

*8 - 10 portate*

*Da ordinare in anticipo*

Menù 240


## Antipasti freddi

<b>La Barbabietola</b> <sup>1a,3,7,13</sup>	✓	24
Cappuccina   Rafano   Aceto balsamico   Arachidi		
<b>Variazione di Fegato d'oca</b> <sup>1a,3,7,8</sup>		38
<i>Terrina ★ Glace ★ Mousse</i>		
Mirtillo rosso   Mango   Baumkuchen		
<b>Idea di Sushi Dominique</b> <sup>2,4,7,11</sup>		37
<i>Ostrica ★ Snow Crab ★ Sgombro</i>		
Wasabi   Bagna Cauda   Zenzero   Soia   Riso		con caviale per 10 g +20

## Minestre ed essenze

<b>Consommé di funghi asiatico</b> <sup>6</sup>	✓	20
Mais   Edamame   Tofu		
<b>Bisque d'Astice</b> <sup>2,4,7,9</sup>		29
Avocado   Olivello spinoso   Vaniglia		

## Antipasti caldi

<b>La melanzana</b> <sup>7,9</sup>		42
Formaggio di capra   Sedano   Baba Ghanoush		
<b>Pancetta di maiale allevato con lievito di birra</b> <sup>7</sup>		38
Cipolla   Crauti   Mela   Cumino	come antipasto	49
	come piatto principale	

## Pesce e frutti di mare

<b>Capesante fritte</b> <sup>4,7,14</sup>	54
Calamari   Fagiolini   Risotto alla seppia   Beurre blanc	
<b>Filetto di sogliola in camicia</b> <sup>4,7</sup>	64
Patata   Verdure a radici tuberizzate   Bouillabaisse	

## Carne e pollame

<b>Doppio di vitello</b> <sup>1a,3,7</sup>	66
<i>Filetto</i> ★ <i>Guancia</i>	
Zucca   Schupfnudeln   Broccoli	
<b>Duetto di anatra</b> <sup>1a,7</sup>	59
Cavolo Rosso   Kumquat   Dim Sum	

# 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