

Weinempfehlungen

OFFENAUSSCHANK

WEISS

25	Chardonnay, Wegelin, Malans	2021	1 dl	13.00
10	Grüner Veltliner Smaragd, Ried Kreutles, Knoll, Wachau	2021	1 dl	13.00

ROT

32	Malanser Pinot Noir, Giani Boner, Malans	2018	1 dl	13.00
38	Impérial, Schloss Halbturn, Jois, Neusiedlersee, Burgenland (<i>Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Franc</i>)	2011	1 dl	14.00
39	Isola dei Nuraghi, Barrua, Punica – Santadi & San Guido	2018	1 dl	13.00

SCHAUMWEINE

43	Champagner Louis Roederer, Collection 243, Brut	n.v.	1 dl	17.00
44	Champagner Louis Roederer, Rosé, Brut	2016	1 dl	22.00
42	Prosecco «Bareta», Merotto, Valdobbiadene DOCG, Brut	n.v.	1 dl	9.50
41	Crémant AOC, Irene Grünenfelder, Jenins	2021	1 dl	13.00

Q. linarisches am Mittag

Stellen Sie Ihr Menü nach eigenem Wunsch zusammen

VORSPEISEN

Crevetten-Cocktail ²

Ananas / Avocado

Vitello Tonnato ^{3,4}

Thunfisch / Kapern / Zwiebel

Blumenkohl Variation ^{7,10}

Senf / Feige



HAUPTGÄNGE

Rindsschmorbraten ^{7,9}

Polenta / Schmorgemüse

Gebratene Doradenfilets ^{7,9}

Paella-Reis / Dörrtomate / Olive

Bärlauch-Gnocchi ^{1a,3,7}

Parmesan



DESSERT

Kaiserschmarrn ^{1a,3,7}

Zwetschge / Rosine

Küchenchef Dominique empfiehlt

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

Überbackenes Rindsentrecôte ^{1d,3,4,7,10}	48
Café-de-Paris / Pommes allumettes / Gemüse	

Unsere beliebten Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück ^{3,7,9}	54
Pommes frites / Gemüse	kleine Portion 44
Rindsfilet Tatar ^{3,4,7}	39
Wachtelei / Kapern / Toastbrot / Butter	kleine Portion 31

Salate

Blattsalat	12
Gemischter Salat	16

Auf Vorbestellung ab zwei Personen

Ganzer Wolfsbarsch (*Wildfang*) in der Salzkruste ^{3,4,7}

Blattspinat / Salzkartoffeln pro Person 55

Ganzer Steinbutt (*Wildfang*) aus dem Ofen ^{4,7}

Gemüse / Reis pro Person 58

WEITERE KÖSTLICHKEITEN FINDEN SIE IN UNSERER «A LA CARTE» KARTE.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.

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.

Allergendeklaration

1 glutenhaltige Getreide

a: Weizen, inkl. Emmer, Einkorn, Triticale, Khorsan-Weizen; b: Dinkel, inkl. Grünkern; c: Roggen; d: Gerste; e: Hafer

2 Krebstiere - **3** Eier - **4** Fisch - **5** Erdnüsse - **6** Sojabohnen - **7** Milch und Lactose

8 Nüsse od. Hartschalenobst

a: Mandeln; b: Haselnüsse; c: Walnüsse; d: Cashewkerne; e: Pecannüsse; f: Paranüsse; g: Pistazien; h: Macadamianüsse

9 Sellerie - **10** Senf - **11** Sesamamen - **12** Schwefeldioxid u. Sulfite - **13** Lupinen - **14** Weichtiere - **15** Hanf