

# Weinempfehlungen

## OFFENAUSSCHANK

### WEISS

18	Sauvignon Blanc, Peter Wegelin, Malans	2019	1 dl	10.00
09	Riesling Smaragd, Ried Loibenberg, Alzinger, Wachau	2017	1 dl	13.00
19	Chardonnay, Cardellino, Elena Walch, Südtirol	2018	1 dl	10.00

### ROSÉ

23	Aigle les Murailles, Badoux, Chablais AOC	2019	1 dl	9.50
----	---	------	------	------

### ROT

30	Pinot Noir Réserve du Patron, Georg Schlegel, Jenins	2017	1 dl	10.00
34	Château Siran, Margaux	2012	1 dl	13.00
38	Impérial, Schloss Halbturn, Jois, Neusiedlersee (Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Franc)	2008	1 dl	12.00

### SCHAUMWEINE

42	Prosecco «Bareta», Merotto, Valdobbiadene DOCG, Brut		1 dl	9.50
40	Prosecco «Casa Vittorino» Astoria, Valdobbiadene DOCG, Brut		1 dl	9.50
45	Champagner Laurent-Perrier, Brut		1 dl	16.00

# Q. linarisches am Mittag

Stellen Sie Ihr Menü nach eigenem Wunsch zusammen

## VORSPEISEN

### **Rauchlachsroulade** <sup>1a,3,4,7,10</sup>

Meerrettich / Dill-Senf / Crêpe

### **Vitello Tonnato** <sup>3,4</sup>

Zwiebel / Kaper / Thunfisch / Kalbsnierstück

### **Blumenkohl-Variation** <sup>7,10</sup>

Feige / Senf / Mandel



## HAUPTGÄNGE

### **Kabeljaufilet** <sup>4,7</sup>

Kartoffelpüree / Spinat / Safran

### **Pot-au-feu vom Tafelspitz** <sup>9,10</sup>

Salzkartoffel / Wurzelgemüse / Apfelkren

### **Arancini** <sup>1a,3,7</sup>

Tomate / Ruccola / Gorgonzola



## DESSERT

### **Exotische Symphonie** <sup>1a,3,7,8b</sup>

Schokolade / Ananas / Kokos

## Küchenchef Dominique empfiehlt

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

**Ossobuco vom Lenzerheidner Wagyu-Rind** <sup>1a,7</sup> 49  
Weissweinrisotto / Schmorgemüse / Gremolata

## Unsere beliebten Klassiker

**Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück** <sup>3,7,9</sup> 49  
Pommes frites / Gemüse kleine Portion 39

**Rindsfilet Tatar** <sup>3,4,7</sup> 39  
Wachtelei / Kapern / Toastbrot / Butter kleine Portion 31

## Salate

**Blattsalat** 12

**Gemischter Salat** 16

# Auf Vorbestellung ab zwei Personen

## Ganzer Loup de Mer (Wolfsbarsch) in der Salzkruste <sup>3,4,7</sup>

Blattspinat / Salzkartoffeln pro Person 48

## Ganzer Steinbutt aus dem Ofen <sup>4,7</sup>

Gemüse / Reis pro Person 50

**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, Khorasan-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. Sulfate - **13** Lupinen - **14** Weichtiere - **15** Hanf