

# Q.linarisches Menü

## **Königsmakrele** <sup>11</sup>

Yuzu | Avocado | Peperoncini | Koriander



## **Enten-Consommé** <sup>1a,3,9</sup>

Ravioli | Orange | geräucherte Entenbrust



## **Kalbsbacken-Ragout** <sup>7,9</sup>

Topinambur | Kerbel



## **Im Ofen gegarter Heilbutt** <sup>1a,4,7,9</sup>

Blumenkohl | Mandel | Pak Choi | Zitrone



## **Orientalischer Lammrücken** <sup>1a,3,7,9</sup>

Baba Ganoush | Paprika | Kichererbse | schwarzer Knoblauch



## **Käseauswahl vom Wagen** <sup>7,8,10</sup>

*Selection Beeler*



## **Die Zitrusfrucht** <sup>1a,3,7</sup>

Zitrone | Orange | Joghurt | Olivenöl

Menü komplett 220

Menü komplett mit Weinbegleitung 325

# Vegetarisches G.nuss Menü

## **Die Artischocke** <sup>8b</sup>

Pomelo | Haselnuss | schwarzer Trüffel



## **Tom Kha Suppe** <sup>6,9,11</sup>

Limette | Tofu | Buchenpilz | Shiso | Chili



## **Randen Roulade** <sup>7</sup>

Meerrettich | Kümmel | Apfel



## **Käseauswahl vom Wagen** <sup>7,8,10</sup>

*Selection Beeler*



## **Apfel Variation** <sup>1a,3,7,8a</sup>

Vanille | weisse Schokolade | Butter

Menü komplett 144

Menü komplett mit Weinbegleitung 219

# Menu Surprise

*Lassen Sie sich von Dominique  
und seinem Team überraschen*

*8 - 10 Gänge*

*auf Vorbestellung*

Menü 240

## Kalte Vorspeisen

<b>Die Artischocke</b> <sup>8b</sup>	26
Pomelo   Haselnuss   schwarzer Trüffel	
<b>Königsmakrele</b> <sup>11</sup>	38
Yuzu   Avocado   Peperoncini   Koriander	
<b>Gänseleber Variation</b> <sup>1a,3,7,8</sup>	38
<i>Eis ★ Mousse ★ Terrine</i>	
Mango   Preiselbeere   Baumkuchen	

## Suppen und Essenzen

<b>Tom Kha Suppe</b> <sup>6,9,11</sup>	26
Limette   Tofu   Buchenpilz   Shiso   Chili	
<b>Enten-Consommé</b> <sup>1a,3,9</sup>	29
Ravioli   Orange   geräucherte Entenbrust	

# Warme Vorspeisen

<b>Randen Roulade</b> <sup>7</sup>	Vorspeise	36
Meerrettich   Kümmel   Apfel	Hauptgang	49
<b>Kalbsbacken-Ragout</b> <sup>7,9</sup>		39
Topinambur   Kerbel		

# Hauptgänge

## Fisch

<b>Im Ofen gegarter Heilbutt</b> <sup>4,7,9</sup>	64
Blumenkohl   Mandel   Pak Choi   Zitrone	

## Fleisch

<b>Orientalischer Lammrücken</b> <sup>1a,3,7,9</sup>	64
Baba Ganoush   Paprika   Kichererbse   schwarzer Knoblauch	
<b>Duett vom Rind</b> <sup>7,9</sup>	69
<i>Filet ★ Short Rib</i>	
Kartoffel   Thai-Spargel   Morchel	

# Q.linariſche Anläſſe

16. Dezember 2022

## Saisonstart

17. Dezember 2022

## Trüffelmenü

24. Dezember bis 26. Dezember 2022

## Festtagsmenü

*Gemütliches Schlemmen in weihnachtlicher Atmosphäre*

31. Dezember 2022

## Silvester Dinner

*Festlicher Gaumenschmaus*

4. Februar 2023

## Amuse Bouche Menü

*Viele kleine Meisterwerke, die Augen und Gaumen begeistern*

14. Februar 2023

## Valentinstag

*Ein Menü zum Verlieben*

24. Februar 2023

## Sushi Festival

8. bis 12. März 2023

## Asiatische Tage

*Japanische, Chinesische und Thailändische Spezialitäten*

25. März 2023

## Kochkurs

*Schauen Sie unseren Köchen über die Schulter.*

*Aktiv und passiv erhalten Sie Tipps und Tricks für die Zubereitung q.linariſcher Köstlichkeiten.  
(beschränkte Anzahl Teilnehmer)*

6. bis 9. April 2023

## Ostermenü

# Asia Stübli La Riva

**Bleibt bis auf Weiteres geschlossen**

**Wird als Erweiterung zum Restaurant genutzt**

**Wir verwenden ausschliesslich Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung und achten darauf, umweltschonend erzeugte Produkte einzukaufen.**

**Zu unseren Lieferanten zählen u.a.:**

Rageth Comestible AG, Landquart - G. Bianchi AG, Zufikon - Metzgerei Keller, Zürich  
Dörig und Brandl AG, Schlieren - FHL, Chur - Fleischhandel AG, Chur -  
Puracenter, Lenzerheide – Domenico Margreth, Lenzerheide (Eier)

**Produkteherkunft:**

*Rind aus USA, Spanien und Japan / Lamm aus der Schweiz und Australien / Kalb aus der Schweiz  
Geflügel aus Frankreich und der Schweiz / Fisch, Schalen- und Krustentiere aus Kanada, Atlantik, Südafrika, Japan,  
Portugal und Färöer-Inseln*

*\* Kann mit Antibiotika und/ oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein.*

**Bitte informieren Sie unser Serviceteam bei allfälligen Unverträglichkeiten oder Allergien.**

**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** Sesamsamen – **12** Schwefeldioxid u. Sulfite – **13** Lupinen – **14** Weichtiere – **15** Hanf