

# Quintessenzen am Mittag

## ASIA WOCHE

Stellen Sie Ihr Menü nach eigenem Wunsch zusammen

### VORSPEISEN

**Maki-Platte**  **Tuna & Lachs** <sup>4</sup>  
Ingwer / Rettich / Wasabi / Wakame

**Carpaccio vom Schweinebauch** <sup>6,9</sup>  
Rauch / Umami / Zitrusfrucht / Rettich

**Grüner Papaya-Salat** <sup>11</sup>  
Limette / Sesam / Chili / Gurke



### HAUPTGÄNGE

**Süß-scharfe Fischsuppe** <sup>1a,2,6,9</sup>  
Chinakohl / Soja-Keimlinge / Dumpling

**Asiatisches Backhendl** <sup>3,6,7,9,10</sup>  
Asiatischer Kartoffelsalat / Chili / Zitronengras

**Gemüse-Tempura** <sup>3</sup>  
Tofu / Shiitake / Ingwer



### DESSERT

**Mango-Variation** <sup>1,3,7,8</sup>  
Reis / Shiso-Sud / Cocos

## Küchenchef Dominique empfiehlt

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

<b>Rind Teriyaki</b> <sup>3,6,7,9,11</sup>	38
Gebratener Reis / Ei / Frühlingszwiebel / Bambussprossen / Soja-Keimlinge	

## Unsere beliebten Klassiker

<b>Rindsfilet Tatar</b> <sup>3,4,7</sup>	39
Wachtelei / Toastbrot / Butter	kleine Portion 31
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück</b> <sup>3,7,9</sup>	47
Gemüse / Pommes frites	kleine Portion 38

## Salate

<b>Blattsalat</b>	12
<b>Gemischter Salat</b>	14

# Auf Vorbestellung ab zwei Personen

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

Blattspinat / Salzkartoffeln

pro Person 46

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

Gemüse / Reis

pro Person 48

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

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.

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

# Weinempfehlungen

## **2016 Pinot Noir**

Ch. Hermann, Fläsch, Schweiz

37.5 cl 61.00

## **2012 Riesling Smaragd**

Loibenberg, Pichler, Niederösterreich

37.5 cl 55.00

## **2015 Zweigelt, Schwarz Rot**

G. Schwarz, Andau, Österreich

37.5 cl 64.00

## **2015 Château de Dracy**

Baron de Charette, Bourgogne, Frankreich

37.5 cl 28.00