

Weinempfehlungen

OFFENAUSSCHANK

WEISS

11	Grauburgunder AOC, Peter Wegelin, Malans	2018	1 dl	11.00
16	Grüner Veltliner, Ried Tabor, Forstreiter, Kremstal DAC	2016	1 dl	13.00
17	Sauvignon Blanc, Kofl, Kurtatsch, Südtirol	2017	1 dl	11.00

ROSÉ

20	Aigle les Murailles, Badoux, Chablais AOC	2018/19	1 dl	8.00
----	---	---------	------	------

ROT

31	« Redmont », Markowitsch, Carnuntum <i>(Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt)</i>	2016	1 dl	13.00
34	Pinot Noir, Silas-Hörler, Maienfeld	2017	1 dl	11.00
35	Château Seguin, Pessac-Leognan AOC <i>(Cabernet Sauvignon, Merlot)</i>	2014	1 dl	15.00

SCHAUMWEINE

41	Crémant AOC, Irene Grünenfelder, Jenins	2019	1 dl	14.00
40	Prosecco "Astoria" DOCG, Casa Vittorino Millesimato 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

Lachs Tatar ^{1a,4,7}

Crème fraîche / Gurke / Dill / Toast

Asiatischer Schweinebauch sweat & sour ^{1a,6}

Sesam / Süsskartoffel

Antipasti-Variation

Zucchini / Aubergine / Paprika / Tomate / Champignon



HAUPTGÄNGE

Jakobsmuschel-Curry ^{1a,14}

Asiatisches Gemüse / Basmati-Reis

Gebratene Perlhuhnbrust ^{7,9}

Polenta / Mais

Vegetarische Frühlingsrollen ^{1a,2}

Dreierlei Dips / Asia-Salat



DESSERT

Steirische Ölspur ^{1a,3,7,8}

Vanille / Kürbiskerne

Menü 2-Gang – 36 | Menü 3-Gang – 46

Küchenchef Dominique empfiehlt

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

Paillard de veau ⁷	46
Bratkartoffeln / Sommergemüse / Jus	

Unsere beliebten Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück ^{3,7,9}	49
Pommes frites / Gemüse	kleine Portion 39
Rindsfilet Tatar ^{3,4,7}	39
Wachtelei / Kapern / Toastbrot / Butter	kleine Portion 31

Salate

Blattsalat	12
Gemischter Salat	15

Auf Vorbestellung ab zwei Personen

Ganzer Loup de Mer (Wolfsbarsch) in der Salzkruste ^{3,4,7} Blattspinat / Salzkartoffeln	pro Person	48
Ganzer Steinbutt aus dem Ofen ^{4,7} 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