

# Weinempfehlungen

## OFFENAUSSCHANK

### WEISS

48	Pinot Gris, Giani Boner, Malans	2022	1 dl	13.00
12	Gemischter Satz, Ried Rosengartel, Fritz Wieninger, Wien	2019	1 dl	12.00

### ROSÉ

13	Furia di Calafuria, Rosato Salento igt, Tormaresca, Puglia <i>(Cabernet Sauvignon, Syrah, Negroamaro)</i>	2022	1dl	11.00
----	--	------	-----	-------

### ROT


22	Pinot Noir, Flisch & Flisch, Weingut Schnell, Maienfeld	2018	1 dl	11.00
24	Ghiaia nera, Etna doc, Tenuta Tascante, Tasca, Sicilia <i>(Nerello Mascalese)</i>	2021	1dl	10.00

### SCHAUMWEINE


46	Champagner Henriot, Brut Souverain	n.v.	1 dl	17.00
44	Champagner Louis Roederer, Rosé, Brut	2017	1 dl	22.00
49	Prosecco «Cuvée del fondatore», Merotto, Valdobbiadene, Brut	n.v.	1dl	9.50

# Q. linarisches am Mittag

## VORSPEISEN

<b>Randen Tatar</b> <sup>1,3,7,10</sup>		18
Meerrettich   Kümmel		
<b>Black Tiger Crevetten-Cocktail</b> <sup>2,3,7,10</sup>		26
Avocado   Ananas		
<b>La Riva Wurst-Käse-Salat</b> <sup>1,3,7,9,10</sup>		24
Gurke   Schalotten   Radieschen		

## HAUPTGÄNGE

<b>Tagliatelle mit Sommertrüffel</b> <sup>1a,3,7,12</sup>		28
Parmesan   Petersilie   Schnittlauch		
<b>Alpen Zanderklösschen an Champagnerschaum</b> <sup>1a,3,4,7</sup>		34
Fregola   Zucchetti   Kräutersalat		
<b>Cordon Bleu vom Kalbssteak</b> <sup>1a,3,7,12</sup>		45
Sommergemüse   Pommes Frites		

## DESSERT

<b>Crèmeschnitte</b> <sup>1a,3,7</sup>		16
Vanille   Himbeere		

# Küchenchef Dominique empfiehlt

„Es hät, solang's hät“

Gerne erfahren Sie täglich unsere Empfehlungen durch unser Serviceteam.

## Unsere beliebten Klassiker

<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück</b> <sup>3,7,9</sup>		54
Pommes frites   Gemüse	kleine Portion	44
<b>Rindsfilet Tatar</b> <sup>3,4,7</sup>		39
Wachtelei   Kapern   Toastbrot   Butter	kleine Portion	31

## Salate

<b>Blattsalat</b>		14
<b>Gemischter Salat</b>		16

# Auf Vorbestellung ab zwei Personen

## Ganzer Wolfsbarsch (*Wildfang*) in der Salzkruste <sup>3,4,7</sup>

Blattspinat | Salzkartoffeln

pro Person 62

## Ganzer Steinbutt (*Wildfang*) aus dem Ofen <sup>4,7</sup>

Gemüse | Reis

pro Person 68

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

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

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

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

Rageth Comestibles AG, Landquart - G. Bianchi AG, Zufikon – Hugo Dubno AG, Hendschiken  
ecco jäger Früchte und Gemüse AG, Bad Ragaz - Fleischhandel Chur, Chur -  
Puracenter AG, Lenzerheide – Domenico Margreth, Lenzerheide (Eier)

### **Produkteherkunft:**

*Rind aus USA, Schweiz und Japan / Lamm aus der Schweiz / 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.*

### **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. Sulfite - **13** Lupinen - **14** Weichtiere - **15** Hanf