

Weinempfehlungen

OFFENAUSSCHANK

WEISS

18	Sassi Grossi Bianco, Gialdi, Tessin DOC (<i>Chardonnay, Blauburgunder, Sauvignon Blanc</i>)	2020	1 dl	14.00
02	Grüner Veltliner Reserve, Ried Steinberg, Klein, Weinviertel	2019	1 dl	12.00
01	Comte Lafond, Baron de Ladoucette, Sancerre	2020	1 dl	14.00

ROSÉ

23	Aigle les Murailles, Badoux, Chablais AOC	2021	1 dl	9.50
17	Oeil de Perdrix de Villeneuve, Badoux, Chablais AOC, Waadt	2020	1 dl	7.50

ROT

03	Pinot Noir, Alte Reben Auslese, Marugg, Fläsch	2020	1 dl	13.00
04	Les Meysonniers, Chapoutier, Crozes-Hermitage	2019	1 dl	12.00
38	Impérial, Schloss Halbturn, Jois, Neusiedlersee, Burgenland (<i>Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Franc</i>)	2008	1 dl	14.00

SCHAUMWEINE

43	Champagner Louis Roederer, Collection 242, Brut	n.v.	1 dl	17.00
44	Champagner Louis Roederer, Rosé, Brut	2015	1 dl	22.00
45	Champagner Laurent-Perrier, La Cuvée, Brut	n.v.	1 dl	16.00
47	Champagner Laurent-Perrier, Cuvée Rosé, Brut	n.v.	1 dl	22.00
42	Prosecco «Bareta», Merotto, Valdobbiadene DOCG, Brut	n.v.	1 dl	9.50

Q. linarisches am Mittag

Stellen Sie Ihr Menü nach eigenem Wunsch zusammen

VORSPEISEN

Caesar Salat ^{1,3,4,7,10}

Speck / Sardellen / Ei / Croûtons

Carpaccio vom Rind ⁸

Basilikum / Pinienkerne

Tsatsiki-Espuma ⁷

Gurke / Knoblauch



HAUPTGÄNGE

Taglierini mit Calamari ^{1,3,7,9,14}

Kräuter / Tomaten

Thai Curry mit Poulet ⁴

Basmati Reis / Asia Gemüse

Spargel-Risotto ^{7,9}

Pilze / Parmesan



DESSERT

Nougat-Griessknödel ^{1,3,7}

Aprikosen-Konfit

Küchenchef Dominique empfiehlt

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

Cordon Bleu vom Kalbsnierstück ^{1,3,7}	52
Pommes frites / Sommergemüse	

Unsere beliebten Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück ^{3,7,9}	52
Pommes frites / Gemüse	kleine Portion 42
Rindsfilet Tatar ^{3,4,7}	39
Wachtelei / Kapern / Toastbrot / Butter	kleine Portion 31

Salate

Blattsalat	12
Gemischter Salat	16

Auf Vorbestellung ab zwei Personen

Ganzer Wolfsbarsch (*Wildfang*) in der Salzkruste ^{3,4,7}

Blattspinat / Salzkartoffeln pro Person 55

Ganzer Steinbutt (*Wildfang*) aus dem Ofen ^{4,7}

Gemüse / Reis pro Person 58

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, Khorsan-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