

# Weinempfehlungen

## OFFENAUSSCHANK

### WEISS

25	Chardonnay, Wegelin, Malans	2021	1 dl	13.00
13	Grüner Veltliner, Weintalried, Zillinger, Weinviertel	2016	1 dl	12.00
09	Sauvignon Blanc, Lambauer, Südsteiermark DAC	2017	1 dl	13.00

### ROT

32	Malanser Pinot Noir, Giani Boner, Malans	2018	1 dl	13.00
38	Impérial, Schloss Halbturn, Jois, Neusiedlersee, Burgenland <i>(Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Franc)</i>	2011	1 dl	14.00
37	Réserve de la Comtesse, Château Pichon Longueville <i>(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot)</i>	2014	1 dl	14.00

### SCHAUMWEINE

43	Champagner Louis Roederer, Collection 242, Brut	n.v.	1 dl	17.00
44	Champagner Louis Roederer, Rosé, Brut	2016	1 dl	22.00
42	Prosecco «Bareta», Merotto, Valdobbiadene DOCG, Brut	n.v.	1 dl	9.50
41	Crémant AOC, Irene Grünenfelder, Jenins	2021	1 dl	13.00

# Q. linarisches am Mittag

Stellen Sie Ihr Menü nach eigenem Wunsch zusammen

## VORSPEISEN

### Red Ceasar Salad<sup>7</sup>

Buchweizen / Radieschen / Cherry-Tomate / Rande

### Kalbstatar<sup>1a,3,10</sup>

Trüffel / Kalamansi / Mayonnaise / Briochetoast

### Hamachi Ceviche<sup>2,4,6</sup>

Koriander / Chili / Limette / Avocado



## HAUPTGÄNGE

### Dominiques' Hacktätschli<sup>1a,3,7,9,10</sup>

Gemüse / Kartoffelpüree

### Pataniscas de Bacalhau<sup>1a,3,7</sup>

Portugiesische Stockfisch-Krokette / Zitrone / Paella-Reis

### Pizokel<sup>1a,3,9</sup>

Mangold / Parpaner Bergkäse



## DESSERT

### Lemon Tartelette<sup>1a,3,7,8b</sup>

Yuzu

## Küchenchef Dominique empfiehlt

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

<b>Rosa gebratener Lammrücken</b> <sup>1a,7,9</sup>	48
Ratatouille / Polenta	

## 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
Wachtelai / Kapern / Toastbrot / Butter	kleine Portion 31

## Salate

<b>Blattsalat</b>	12
<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 55

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

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